SOMONLU KREP SARMA

100 gr Somon Füme
1 soğan
1 fincan Maydanoz
1 tutam Dereotu
250 gr Krem Peynir
2 Yumurta
1 su bardağı Sıvı Yağ
1 su bardağı süt
Aldığı kadar un
Biraz tuz

Krebi tezgaha yayıyoruz üzerine krem peyniri sürüyoruz. Somon füme dilimi, ince doğranmış dereotu, maydanoz karışımını üstüne koyup rulo yapıp verev verev kesiyoruz. Kırmızı soğan halkalarıyla süsleyerek servise hazır hale getiriyoruz. Krebin Hazırlanışı: Bir kabın içine yumurtayı kırıyoruz. Üzerine soğuk sütü, sıvı yağı, tuzu, alabildiği kadar unu koyup, ister çırpma teliyle, ister mikserle çırpıp krebimizin kıvamını ayarlıyoruz. Kıvamı orta koyuluktaki ayran kıvamında olacak. Teflon tavaya yağ koyuyoruz, tavamız ısındıktan sonra orta boy tavaya ortalama bir ya da bir buçuk kepçe krep harcından döküp orta ateşte altını üstünü pişiriyoruz. Soğuduktan sonra krem peynirini bıçak yardımıyla sürüyoruz. İnce doğranmış maydanozu ve dere otunu serpiyoruz. İsterseniz bu aşamada kuru soğan ya da yeşil soğan serpebilirsiniz. Somon füme dilimlerini de koyup bir ucundan başlayıp sıkıca rulo yapıyoruz. Bir parmak kalınlığında dilim dilim kesip servis yapıyoruz. Bu sarmayı derin dondurucu da saklayabilirsiniz. İstendiğinde dondurucudan çıkarılıp, çözülünce servis yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:71069 • adı:Somonlu Krep Sarma • gönderen:"o" • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:45