ANASONLU KREP

725 g baklavalık un
bir tutam tuz
15 dl (yaklaşık 1 çorba kaşığı) yağsız süt
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı kıyılmış taze frenk maydanozu (isteğe bağlı)
bir tutam anason (isteğe bağlı)
1/4 tatlı kaşığı ayçiçekyağı
Ezme için:
175 g süzme yoğurt
1/2 çorba kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
1 tatlı kaşığı bal
1/2 çorba kaşığı kıyılmış taze fesleğen (ya da ince kıyılmış 6 kuzukulağı yaprağı)

Unu ve tuzu geniş dipli bir kâseye eleyin. Unun ortasını açıp, yumurta ve sütü koyun. Bir çorba kaşığı da su döküp, çukurdaki yumurta, süt ve suyu bir çırpma teli ya da tahta kaşıkla çırpın. Çırptıkça çevredeki unun azar azar katılmasını sağlayın. Sulu hamur pürüzsüz bir kıvam alınca zeytinyağını, frenkmaydanozunu (istenirse) ve anasonu (istenirse) katıp, karıştırın. İnce bir krema kıvamında olunca (kalın olmuşsa biraz daha su katın) sulu hamuru dinlenmesi için yaklaşık 30 dakika bir kenarda bekletin.
25 cm çapında bir krep tavasını ya da kızartma tavasını orta,ateşte ısıtın. Çiçekyağını tavaya döküp, bir kâğıt havlu ya da fırça kullanarak tavanın bütün yüzeyine sürün. Hazırlamış olduğunuz sulu hamurdan 1 kepçeyle yaklaşık 3 çorba kaşığı alıp, sıcak tavaya dökün ve döker dökmez, tavanın dibi ince bir hamur tabakasıyla kaplanana kadar tavayı sürekli ileri geri oynatarak, tavadaki krepi altı kızarana kadar (yaklaşık 1 dakika) pişirin. Spatulayla tersyüz ederek ikinci yüzünü de 15 - 30 saniye pişirin. Bu arada, tavanın kenarlarına yapışan krepi spatulayla tavadan sık sık sıyırın. Tavayı ateşten alıp krepi geniş bir tabağa kaydırın. Krep kalın olmuşsa, ikinci pişirişten başlayarak kepçeye daha az krep hamuru alarak, ince bir krep yapın. Bütün krepleri aynı biçimde pişirip (her yeni krepi tavaya boşaltmadan önce, kâsedeki hamuru karıştırın; krepler yapışmaya başlarsa, tavayı yeniden yağla silin), son krepi (hamur 6 ya da 7 krep yapmaya yeterlidir) de tavadan tabağa kaydırarak üstlerini bir havluyla örtün.
Fırınınızı 190 °C'a ısıtın. Keskin bir bıçakla ya da makasla her krepi dörde bölüp, bölünen parçalardan her birini, benekli bölümü dışarda kalacak biçimde üçe katlayın. Krep dilimlerini dibi yapışmayan ya da hafifçe yağlanmış tepsilere yerleştirip, tepsileri fırına sürerek dilimleri dış bölümleri iyice kızarana (ortası biraz yumuşak kalmalıdır) kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirin. Tepsileri fırından alıp, krep dilimlerini bir tel ızgaraya aktararak bir kenarda soğumaya bırakın.
Ezmeyi yapmak için, yoğurdu, hardalı, limon kabuğu rendesini, balı ve kıyılmış fesleğen ya da kuzukulağını bir kâsede karıştırın. Karışımı servis saatine kadar buzdolabında bekletip, kreplerinizi yanında soğuk ezmeyle servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:27974 • adı:Anasonlu Krep • gönderen:HANIMELI • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:16