



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADO VE FÜME SOMONLU KREP

1 su bardağı un
2 adet yumurta
Yarım su bardağı süt
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
İçerik için:
2 adet avokado
1 limonun suyu
½ demet dereotu
½ kutu labne peyniri
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz

Krep hamurunu hazırlamak için, un, süt, yağ ve tuzu karıştırın. Yumurtaları ekleyip karıştırmaya devam edin. Hamuru 15 dakika dinlendirin. Hazırladığınız karışımdan 1 kepçe alıp, 24 cm çapında yağlanmış bir teflon tavaya dökün. Krepin iki tarafını da pişirin. Hamur bitinceye kadar aynı işlemi tekrarlayın. Avokadoları, kabuklarını soymadan uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Çekirdeklerini çıkarın, çay kaşığı ile oyarak içlerini boşaltın. Avokado parçalarının üzerine limon suyu sıkın. Avokado, labne peyniri, tuz, karabiber ve dereotunu blendırda karıştırın. Kreplerin içine avokadolu karışımdan sürün. Üzerine 1 dilim füme somon koyup rulo şeklinde sarın. Krepleri buzdolabında 1 saat dinlendirin. Dilimleyip, servis yapın.

