# BARBUNYALI KREPLİ TACO

2 kaşık margarin
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardagi un
Tuz
1 su bardağı haşlanmış barbunya
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
1/2 demet maydanoz
Kimyon
Tuz
Karabiber
1/2 çay bardağı kaşar peyniri
3 adet küp küp doğranmış domates
3 adet küçük küçük doğranmış yeşil soğan

Krep icin tuzu, unu, sütü ve yumurtaları güzelce mikserde ya da elde çırpın ve oluşan bu sıvıyı ısıtılmış teflon tavaya dökün ve kreplerin her iki yüzünü de çevirerek pişirin. Haşlanmış barbunyaları bir çatal yardımıyla ezin içine tuz, karabiber, kimyon, biber ve domates salçalarını ekleyin ve yağla teflon bir tavada bir kaç dakika karıştırarak bu karışımı kavurun. Kreplerinizin üzerine bu karışımı taksim edin üzerinee yeşil soğan domates, maydanoz ve kaşar peynirlerini serpin ve rulo servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:111134 • adı:Barbunyalı Krepli Taco • gönderen:erik çekirdeği • indirme tarihi:28.04.2024 - 05:06