



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EBEGÖMEÇLİ KREP

2 adet soğan
6 yemek kaşığı yağ
2 adet küp doğranmış domates
1 gr ebe gömeci
1 tatlı kaşığı tuz
1 tutm karabiber
Üzeri için:
1 kase kaşar rendesi

Soğanı küp şeklinde doğrayıp yağda hafifçe kavurun. Domatesi ekleyip 1-2 dakika pişirin. ince kıyılmış ebe gömeci ilave edip 10-15 dakika daha pişirin. Üzerine tuz, karabiber, ilave ederek 1-2 dakika daha sürekli karıştırarak pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Krep un karışımını yumurta ve su ile 2-3 dakika çırpın. 26 cm çapındaki krep tavaına 1 çay kaşığı yağ döküp ısıtın. Krep hamurundan 1 kepçe döküp tavayı oynatarak bütün tabana yayılmasını sağlayın. Orta ateşte kenarları hafif kıvrılıncaya kadar pişirin. Daha sonra çevirip diğer yüzünü pişirin. Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayın.

Kreplerin ortasına 2-3 yemek kaşığı ebe gömeçli karışım koyup dört kenarını katlayarak bohça şekli verin ve ters çevirip yağlanmış tepsiye sıralayın. Üzerlerine rendelenmiş kaşar serpin ve pişirin. Fırında kaşar eriyene dek pişirin.

