



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ENGİNAR EZMELİ SOMON FÜMELİ KREP

- 2 adet yumurta
- 1,5 su bardağı un
- 1 su bardağı su
- 1 çay bardağı yağlı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 40 gram margarin
- 4 adet enginar
- 150 gram krem peynir (sade)
- 2 yemek kaşığı mayonez
- 2 adet taze soğan
- 50 gram parmesan
- 100 gram mozzarella peyniri
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tutam karabiber
- 1 çay kaşığı acı sos
- 100 gram somon füme

Un, süt ve su ile topak topak kalmayacak şekilde iyi çırpın yumurtaları ilave edin bir süre daha çırpmaya devam edin. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur elde edin. Teflon tavada 1 çay kaşığı yağ eritin tava iyice kızgınlaşmaya başladığı zaman tavaya 1 kepçe hamuru döküp güzelce yayın (hamuru tavayı hareket ettirerek yayın kaşık kullanmayın). İki tarafını da çevirerek orta ateşte pişirin. Krep hamurunu bu şekilde bitene kadar yapın. Fırınınızı 175 dereceye ayarlayın. Derin bir kaptaki krem peyniri mikserle karıştırın. Sonra mayonezi de ekleyip pürüzsüz bir karışım elde edinceye dek çırpın. Somon Füme hariç diğer malzemeleri de ekleyip çırpmaya devam edin.

Mikserle iyice karıştırdığınız malzemeleri fırına girebilen bir porselen ya da cam tepsiye ya da geniş bir pasta tepsisine krepleri yerleştirip üzerine karışımı dökün. Tepsiyi fırına verin ve üzeri altın sarısı yüzü kahverengi olana dek 30-40 dakika pişirin. Üzerini Somon Füme ile süsleyerek servis edin.

