ETLİ SEBZELİ PİDE

Krepler için:
1,5 su bardağı süt
1 su bardağı un
2 yumurta
1 çay kaşığı tuz
İçi için:
200 gram bonfile et
2 adet közlenmiş patlıcan
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
100 gram lor peyniri
1 domates
Tuz, kekik, karabiber

Derin bir kabın içinde yumurtaları çırpın. Üzerine sütü, unu ve tuzu ekleyip koyu bir karışım elde edin. Bu harcı 5 dakika kadar bekletin. Daha sonra az yağlanmış bir tavanın içine kepçeyle harç dökerek iki yüzünü de pişirin. Hamurları pişirme işlemi bitince, ince kıyılmış etleri kavurup içine közlenmiş patlıcan ve yeşillikleri ilave edin. Kıyılmış yeşilliklerin üzerine peynir ve baharatları da ekleyin. Kreplerin içine bu karışımdan paylaştırıp yarım ay şeklinde katlayın. Az yağlı tavada iki yüzünü de pişirin. Kreplerde beşamel sosla hazırlayacağınız tavuk ya da kıymalı iç de kullanabilirsiniz.

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 17.06.2021

© lezzetler.com tarif no:78169 • adı:Etli Sebzeli Pide • gönderen:mübarek • indirme tarihi:10.05.2024 - 20:46