



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ SOS EŞLİĞİNDE PAZILI KREP BOHÇALARI

25 gr margarin
250 ml süt
100 gram un
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
400 gram ayıklanmış pazı
120 gram taze kaşar peyniri
100 gram ricotta peyniri (veya kaşar loru)
100 gram pastırma
1 adet kuru soğan
1 küçük kase parmesan peyniri
Haşlanmış taze soğanın yeşil kısımları
300 gram havuç
1 adet soğan
2 adet defne yaprağı
1 yemek kaşığı toz şeker
Yarım litre soda
1 çay kaşığı tuz
25 gram kestane unu

Krep için iki çeşit unu karıştırın. Sütü ekleyip karışımı sulandırdıktan sonra yumurtaları ve bir tutam tuzu içine ilave edin. Krebi pişireceğiniz tavada (veya krep tavası) yağı eritin ve karışıma ekleyip karıştırın. Karışımı tel çırpıcı ile iyice karıştırarak topaklanmasını önleyin. Her defasında karışımdan 1 kepçe, yağlanmış kızgın tavaya (22 cm çapında) aktarıp her iki tarafını da pişirin. Piştikten sonra servis tabağına alıp diğer krepleri pişirin. (Her bir krep için 2-3 dakika pişirme süresi yeterlidir. Krep karışımını 1 gün önceden de hazırlayıp ağzı kapalı bir kabın içinde buzdolabında saklayabilirsiniz.)

İç dolgu için pazıyı küçük parçalara ayırıp doğranmış pastırma, soğan ve yağ ile tavada soteleyin. 2 çorba kaşığı parmesan peyniri ile tatlandırıp soğumaya bırakın. Daha sonra küp kesilmiş taze kaşar peyniri ve ricotta'yı (veya kaşar loru) ekleyin. Hazırladığınız iç dolguyu kreplerin ortasına paylaştırdıktan sonra bohça şeklinde sarın. Krep bohçalarını taze soğanın yeşil kısımları ile bağlayıp fırın tepsisini yağlayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 5-10 dakika pişirin.

Havucu yuvarlak kestikten sonra yağ, doğranmış soğan ve defneyaprağı ile 5 dakika pişirin. Bir tutam tuz ile tatlandırıp 1 çay kaşığı tozşeker ve yarım litre soda ekleyin. Suyunu çekince sosu blender'e aktarıp çekin. Pazılı krep bohçalarını hazırladığınız havuçlu sos ile servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:135950 • adı:Havuç Sos Eşliğinde Pazılı Krep Bohçaları • gönderen:lezzet destanı • indirme tarihi:04.04.2025 - 13:19