



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISIRGANOTLU KREP

2 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı krem peynir
250 gr ısırgan otu
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber

Öncelikle ısırganları yıkamak için kalın bir eldiven giyilmesini tavsiye ederim. Daha sonra ısırganlar yıkanır ayıklanır. Soğanlar küp küp doğranır ve iki kaşığı yağda hafifçe öldürüldükten sonra ısırganlar eklenir. Tuz karabiber serpidikten sonra ısırganlar yumuşayana kadar kavrulur. Renkleri dönüp hacmi azaldığında ocaktan alınır.

Krep hamuru için 2 su bardağı süt yumurta un tuz iyice karıştırılarak pürüzsüz hale getirilir. Kızgın bir tava sana margarinle yağlandıktan sonra bir kepçe krep hamuru dökülür ve her iki tarafında kızartılır. Hazırlanan krepler soğumaya alınır.

Krep hamurları biraz soğuduktan sonra üstüne krem peynir sürülür. Onun üzerine de ısırganotu komple yayılır ve sıkıca rulo şeklinde sarılır. Streç filme de sarılarak 1-2 saat dolapta bekletilir. Daha sonra çıkarılarak dilim dilim servis yapılır.