



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI KREP

<https://www.droetker.com.tr>

İç malzeme:

- 1 kg ıspanak
  - 0,5 çay bardağı su
  - 1 adet kuru soğan (orta boy)
  - 3 yemek kaşığı sıvı yağ
  - 2 ay kaşığı tuz
  - 1 ay kaşığı pul biber
  - 1 ay kaşığı karabiber
  - 1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- Krep:
- 1 poşet Dr. Oetker Krep
  - 2 su bardağı süt
  - 1 yumurta

İspanakları yıkayıp ince doğrayın. İspanağın 1/4'n yarım çay bardağı su ile yumuşayıncaya kadar pişirin. Ocaktan alıp 15-20 dakika bekletin ve mutfak robotunda pre haline getirin.

Soğanı ince doğrayın ve bir tencereye alın. Sıvı yağ ilave edin ve orta ateşte hafif pembeleşinceye kadar kavurun. zerine doğradığınız ıspanağı ve tuzu ilave edip suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alın, pul biber ve karabiberi ekleyin, karıştırıp soğumaya bırakın. Peynir rendesini ilave edin ve karıştırın.

Krep poşetini derin bir kaba boşaltın ve üzerine süt ve yumurtayı ilave edin. Mikserin ırpıcı uçları veya el ırpıcısı ile düzgün bir hamur haline gelinceye kadar yaklaşık 1-2 dakika çırpın. Pre haline getirdiğiniz ıspanağı ekleyip 1 dakika daha çırpın. 26 cm çapında yapışmaz yüzeyli tavayı yağlayın ve orta ateşte ısıtın. Hamurdan tavanın tabanını ince bir tabaka halinde kaplayacak kadar dökün ve tavayı oynatarak bütün tabana yayılmasını sağlayın. Orta ateşte kenarları hafif kıvrılıncaya kadar pişirin. Daha sonra çevirip diğer yüzünü pişirin. Her bir krep için tavayı tekrar yağlayın. Hamurun tamamını aynı Őekilde pişirin.

İspanaklı kreplerin üzerlerine ıspanaklı peynirli karışımdan yayın, rulo Őeklinde sarın ve servis yapın.

