



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.muratbey.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PEYNİRLİ KREP

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

Krep için:

1 su bardağı süt

Yarım su bardağı su

2 adet yumurta

1,5 su bardağından 1 parmak eksik un

1 tatlı kaşığı toz şeker

Tuz

Zeytinyağı (Krepleri pişirmek için)

İç harcı için:

100 gram Muratbey Plus Taze Beyaz

Yarım demet doğranmış ıspanak

1 adet kuru soğan

1 adet kırmızıbiber

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Domates sos için:

2-3 yemek kaşığı Muratbey Tereyağı

3 yemek kaşığı sıvı yağ

4 yemek kaşığı domates püresi

Sosu açmak için biraz sıcak su

Bir tutam toz şeker

Tuz

Karabiber

Krep yapmak için gerekli tüm malzemeleri bir kabın içine koyup tel çırpıcı ile tamamen pürüzsüz oluncaya kadar çırpın. Krep tavaına birkaç damla zeytinyağı koyup, kağıt havlu ile tavanın her yerine yayın. Krep karışımınızdan bir kepçe alıp tavanızın ortasına dökün ve elinizle tavayı dairesel şekilde döndürerek, krepin her yere yayılıp yuvarlak bir şekil almasını sağlayın. İçine dolu dolu harç koyacağımız için derseniz, her zamankinden biraz daha kalın yapabilirsiniz. Pişen yüzü tamamen tavadan ayrılanaya kadar tersini çevirmeyin. Ayrılınca diğer tarafını da pişirip tavanızı tekrar yağlayın ve bir kepçe krep daha dökün. Bu işlemi krep harcınız bitene kadar devam edin. Her defasında tavanızı yağlamayı unutmayın. Krepleriniz kenarda beklerken, genişçe bir tavaya zeytinyağını koyup ısıtın ve yemeklik doğradığınız kuru soğanı saydamlaşana kadar kavurun. Üzerine ince uzun dilimlenmiş kırmızı biberleri ekleyin. Birkaç dakika kavurduktan sonra, doğranmış ıspanakları ilave edin. Tuzunu ekleyin. İyice yumuşayıp piştikten sonra ılınması için ayrı bir kaba alın. Üzerine eliniz ile ufaladığınız Muratbey Plus Taze Beyaz'ı ekleyip iyice karıştırın. İç harcınız da kenarda beklerken, domates sos için gerekli malzemeleri, bir sos kabının içine koyup pişirmeye başlayın. Suyunu çekip, sos kıvamını alınca altını kapatın. İlk krepinizi tezgaha alıp her yerine hazırladığınız iç harcı yayın. Rulo olacak şekilde sarın. Bu işlemi tüm krepleriniz ve iç harcınız bitene kadar devam edin. Tabağa alıp üzerine pişirdiğiniz domates sosunu gezdirin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:151038 • ad:Ispanaklı Peynirli Krep • gönderen:nadja • indirme tarihi:13.04.2025 - 19:43