



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI DEREOTLU KREP

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

Hamur:

1 adet kabak

0,5 demet ince doğranmış dereotu

1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir

2 yumurta

2 su bardağı süt

1 tatlı kaşığı tuz

1,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Dolgu:

100 g kaşar peyniri

Pişirmek için:

0,5 çay bardağı sıvı yağ

Kabağı derin bir kabın içine rendeleyin ve eliniz ile sıkarak suyunu çıkarın. Suyu çıkartılmış kabak, dereotu ve beyaz peynir rendesini bir kaba alıp karıştırın. Kaşar peynirini kare şeklinde ince olarak dilimleyin. Yumurta, süt ve tuzu çırpma kabına alın. El çırpıcısı ile 1-2 dakika karıştırın. Üzerine un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Düzgün bir hamur haline gelinceye kadar yaklaşık 1-2 dakika karıştırın. Üzerine kabaklı malzemeyi ilave edin ve kısa bir süre karıştırın. Yapışmaz yüzeyli bir tavayı yağlayın ve orta ateşte ısıtın. Hamurdan 1 kepçe alıp tavanın tabanını ince bir tabaka halinde kaplayacak kadar dökün. Tavayı hareket ettirerek hamurun tamamen yayılmasını sağlayın. Orta ateşte kenarları hafif pembeleşmeye başlayınca hamurun diğer yüzünü çevirin. Hamurun kenarına 2-3 dilim kaşar peyniri dilimi yerleştirin ve hamuru karşı tarafından kaldırıp peynirin üzerine kapatın. Hamuru tekrar çevirip yaklaşık 30 saniye bekletin ve tavadan alın. Her bir krep için tavayı tekrar yağlayın. Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayın. Sıcak servis yapın.

