



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI PANCARLI LABNELİ KREP

<https://migros.com.tr>

Kırmızı pancar
Labne peyniri
1 tutam nane
1/2 çay bardağı ceviz
2 yumurta
2 su bardağı un
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı vanilya

Önce pancarları yaklaşık 15 dakika kaynar suda haşlayın. Soğuduktan sonra rendeleyin. Başka bir kaptan un, süt, yumurta, su, tuz ve vanilya ekleyerek çırpın. Krep hamurunun içerisine rendelenmiş pancarları tel süzgeç üzerinde sıkın ve krep hamuruna dökerek karışımı çırpın. Krep tavaına 1 kaşık zeytinyağı ekleyin ve 1 kepçe krep hamuru dökerek 3-4 dakika pişirin. Daha sonra diğer tarafı çevrilerek 3-4 dakika daha pişirildikten sonra tavadan alın. Bir kap içerisine krem peyniri ve dövülmüş cevizi ekleyerek karıştırın. Elde edilen karışımı krepin içerisine sürüldükten sonra ince kıyılmış naneleri serpilir. Hazırlanan krep rulo şeklinde sardıktan sonra ikiye bölün ve servis edilir.

