KIRMIZI PANCARLI LABNELİ KREP

150 gr kırmızı pancar
1 yemek kasıgı margarin
75 gr labne peyniri
1 tutam nane
1/2 cay bardagı ceviz
2 adet yumurta
2 su bardagı un
1 su bardagı süt
1 su bardagu su
1 cay kasıgı tuz
1 cay kasıgı vanilya

Önce pancarları yaklaşık 15 dakika kaynar suda haşlayın. Soğuduktan sonra rendeleyin. Başka bir kapta 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 tavasına 1 yemek kasıgı margarini 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 krepi rulo şeklinde sardıktan sonra ikiye bölün ve servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:93406 • adı:Kırmızı Pancarlı Labneli Krep • gönderen:nazende • indirme tarihi:27.05.2024 - 14:57