



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP BÖREK

1 adet yumurta
50 gr un
75 ml süt
1 adet büyük elma
1 adet büyük havuç
6 sap kekik
250 gr kereviz
150 gr krema
6 yemek kaşığı soya yağı
50 gr kavurma
50 gr rendelenmiş kaşar peyniri
1 adet orta boy pırasa
1 tatlı kaşığı şeker
3 yemek kaşığı sirke
1 çay bardağı haşlanmış pirinç
Karabiber
Tuz

Un, süt ve yuurtayı hamur hamur haline getirip, tuz ve karabiberle tatlandırın ve 30 dakika dinlendirin. Elmaların çekirdeklerini çıkarın ve küp küp kesin. Havuç ve kerevizleri de aynı şekilde temizleyip küp küp doğrayın. Kekik yapraklarını dallarından ayırın. 2 yemek kaşığı soya yağını tencerede ısıtın, havuç ve kerevizi bunun içine atın ve karıştırın. Biraz su ekleyip kaynatın. Tuz ve karabiberi ekleyip 5 dakika daha pişirin. Kekik, elma, krema ve princi pişmeden biraz önce bu karışıma ekleyin. Kalan soya yağını bir tavada kızdırın ve hamurdan 2 krep yapın. Hazırladığınız harcı kreplere paylaştırın. Krepleri yuvarlayın ve büyük parçalara kesin, borcama yerleştirin. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. 200 dereceli fırında yaklaşık 10 dakika pişirin. Kavurmayı küçük parçalara bölün, bir tavada ince doğranmış pırasa ile kavurun. İçine kalan soya yağını, sirkeyi, tuzu, karabiberi ve şekerini ekleyin. Krepleri bu sosla servis edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 10.01.2024