



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP BÖREK

2 adet yumurta
1,5 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Yağlamak için:
8 çorba kaşığı sıvıyağ
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
10-15 adet maydanoz
Üzeri için:
1 su bardağı kaşar

Krep malzemesi mikserle karıştırılır. Tavaya 1 çorba kaşığı yağ konur, iyice ısıtılır, bir kepçe krep hamuru dökülür. İki yüzü pembe renkte pişirilir. Hamur bitene kadar aynı işlem tekrar edilir. Soğuyan kreplere peynirli iç konur ve rulo yapılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerine kaşar serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kaşarlar eriyip, kızarana kadar pişirilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 10.01.2024