



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP BÖREK

3 su bardağı un
3 yumurta
Yarım su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
200 gram ıspanak
1 adet soğan
50 gram lor peyniri
Kırmızı pul biber
1 çorba kaşığı tereyağı

Hamur hazırlamak için unu, yumurtayı, suyu, tuzu bir kabın içinde yoğurun ve 20 dakika dinlendirin. Daha sonra hamuru ince bir şekilde açın. İçine rendelenmiş soğan, doğranmış ıspanak ve lor peynirini karıştırıp dikdörtgen kestiğiniz hamurların içlerine paylaşın. Üçgen şekilde katlayıp uç kırımlarını birleştirin. Kaynayan tuzlu suyun içinde 10 dakika haşlayıp süzün. Tereyağını tavada eritip kırmızı pul biberi ekleyin ve çok az pişirin. İçine de süzdüğünüz börekleri ilave edip dış kısmını kızartın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 10.01.2024