



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP TANTUNİ

500 gr. dana bonfile
2 su bardağı süt
2 adet yumurta
3 yemek kaşığı erimiş margarin
1 su bardağı un
1 tutam tuz
3 çorba kaşığı margarin
1 adet kırmızı kapa biber
2 adet dolmalık biber
1 adet havuç
1 yemek kaşığı zencefil
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı isot
6 adet karanfil
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı kırmızı tatlı toz biber
yarım demet maydanoz
1 adet limon
Acı biber
Kornişon turşu
1 tutam tuz

2 yumurta ile 1 su bardağı un karıştırılır, sana klasik, süt, tuz eklenerek çırpılır.hazırlanan krep hamurundan bir kepçe alınarak yanmaz tavada arkalı önlü pişirilir.

500 gr. bonfileyi tavla zarı büyüklüğündeki küplere kesmekle başlayın. Aynı bir kesme tahtasında da 1 adet kırmızı kapa biber, 2 adet yeşil dolmalık biber ve 1 adet havucu minik küpler şeklinde doğrayın. 3 diş sarımsağı bıçak yardımıyla ezerek püre haline getirin, aynı işlemi ceviz büyüklüğünde zencefile de uygulayın.

Tercihen geniş bakır bir tavaya, 3 çorba kaşığı yağı koyup kızdırın, ilk parti bonfileleri ekleyip çevirin. Bakır tencere hemen ısındığı ve yağ kızgın olacağı için bonfileler içlerindeki suyu kaybetmeden pişeceklerdir. Sonra doğradığınız havuç ve biberlerin 1/3'ünü de ekleyip eti kavurmaya edin. Sebzeler ve et tavadaki tüm yağı içine çekip, tavanın dibi kurumaya başladığı anda 3-4 çorba kaşığı su ekleyin. Suyun amacı pişen tantuninin tavaya yapışan lezzetinin yanmasını engellemek. Bu lezzetli su uçmadan krepleri bu sosa bandırın. Daha sonra zencefil, sarımsak ve baharatlarının 1/3'ünü ilave edin. Yalnız karanfili bütün koymak yerine bir havanda ezerek ilave edin. 2-3 dakika içinde pişen tantuniyi ayrı bir kaseye çıkarın. Aynı işlemi kalan 2 parti bonfileye uygulayın. Son olarak, ¼ demet maydanozu ince ince kıyın, tercih ettiğiniz tür turşuyu küp küp doğrayın ve 1 limonu da sıkılmak üzere parçalara ayırın. Kreplerin içine, et karışımını, maydanozu ve turşuyu koyup, 1 parça limon sıkarak krebi dürüm haline getirin.



© lezzetler.com tarif no:111777 • adı:Krep Tantuni • gönderen:bahçem • indirme tarihi:30.04.2025 - 21:58