KREPLİ KABAK

MALZEMELER
3-4 adet kabak
2 yemek kaşığı yağ
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı et suyu
3-4 adet sosis
100 gr kaşar peyniri
Yeteri kadar tuz, karabiber
krep hamuru için:
3 su bardağı un
3 adet yumurta
2 su bardağı su
1 su bardağı süt
Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Un, bir tatlı kaşığı tuz, yumurta ve sütü iyice karıştırarak pürüzsüz bir krep hamuru hazırlayın. Krep tavası veya normal tavayı hafifçe yağlayın. Hamurdan bir çorba kepçesi dökerek önce altını, sonra da üstünü pişirin. 10 tane krepi bu şekilde hazırlayın.
Diğer taraftan kabakları kazıyın. Yıkadıktan sonra irice doğrayın. Üzerini örtecek kadar su ve biraz tuz koyup kabakiarı yumuşayana kadar pişirin. Başka bir tencereye 2 kaşık yağ koyun. Eriyince 2 kaşık un ekleyerek un kokusu gelene kadar kavurun. Kabakları ilave edin. Eze eze beraber karıştırın. Et suyunu koyun. Tuzunu ve karabiberini koyup yavaş ateşte püre haline gelene kadar pişirin.
Ateşten almadan önce ince kıyılmış dereotunu ve küp küp doğranıp yağdan geçirilmiş sosisleri ekleyin. Servis tabağına bir adet krep koyup üzerine kabak püresini bolca sürün. Tekrar krep koyun ve tekrar püre koyun. 5 kat olunca en üstüne püre koyun.
Kaşar peyniri rendesini serperek servise sunun. Arzu ederseniz bu şekilde iken peynirler eriyene kadar 250 derecede ısıtılmış bir fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:4798 • adı:Krepli Kabak • gönderen:Döner • indirme tarihi:21.05.2024 - 11:25