



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREPLİ PALAMUT BÖREĞİ

- 1 adet palamut
- Yarım kilo ıspanak
- 1 ay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 tutam tuz
- 1 tutam karabiber
- 2 su bardağı süt
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı un

İ harç için ayıklanmış ve yıkanmış palamudu haşlayın. Derisini soyup, kıydıktan sonra bir kaba alın. İspanağı haşlayın ve suyunu süzün. Elinizle iyice sıktıktan sonra ince kıyıp, balığa katın. Kaşar peyniri, tuz ve karabiber ekledikten sonra tüm malzemeyi karıştırın. Diğer taraftan krep için derin bir kapta süt ve yumurtayı çırpın. Daha sonra un ve tuz ekleyip akıcı bir kıvam alıncaya kadar ırpıma devam edin. Yapışmaz yüzeyli bir tavayı yağlayıp krep hamurundan bir kepçe dökün ve tavayı sağa sola sallayarak yayılmasını sağlayın. Krebi önlü arkalı pişirin. Krep hamuru bitene kadar işleme devam edin. Hazırladığınız palamutlu harcı kreplerin içine pay edin. Daha sonra krepleri 4 parmak genişliğinde sarıp, rulo haline getirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.

