



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREPTA BALIKLI KANEPE

- 1 adet Küçük Soğan
- 1 adet Levrek Veya Palamut
- 1 Kahve Fincanı Kaşar Peyniri Rendesı
- 1 tutam Tuz
- 2 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Süt
- 4 Yemek Kaşığı Un
- 3 kaşık yağ

Bir kaseye unu alıyoruz. Üzerine tuz serpip, harmanlıyoruz. Yumurtayı üzerine kırıyoruz. Çırpma teliyle karıştırıyoruz. Ardından yavaş yavaş sütü dökerek krebin kıvamını ayarlıyoruz. Tavamızı, yağlıyoruz. Kepçe yardımıyla krep harcından döküyoruz.

Alt üst çevirerek krepleri pişiriyoruz. Pişirdiğimiz krepleri bir tabağa alıyoruz. Soğumaya bırakıyoruz. Ayrı bir tarafta fileto olarak temizlenmiş balığımızı tencereye alıyoruz. Bir miktar su koyup, ocağa alıyoruz. Az tuz serpiyoruz. Haşlanmaya bırakıyoruz. Balık haşlandıktan sonra bir kaseye alıp, didikliyoruz. Soğanı ince ince kıyıyoruz. Tavaya az yağ koyup Üzerine doğradığımız soğanları alıp, karıştırarak kavuruyoruz. Soğanlar pembeleştikten sonra üzerine didiklediğimiz balığı ilave ediyoruz. Karıştırıyoruz.

Ocağın altını kapatıp, üzerine kaşar peynirini ilave ediyoruz. Karıştırıyoruz. Böylece balığın sıcaklığıyla kaşar peyniri eriyecektir. Soğuyan kreplerden sütlü kahve fincanıyla daireler kesiyoruz.

Daire olarak kestiğimiz kreplerin ortasına tatlı kaşığıyla hazırladığımız balıklı iç harçtan koyuyoruz. Karşılıklı iki kenarından birleştirip, kürdanla tutturuyoruz. Servis tabağımıza dizerek servise hazırlıyoruz.

