



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREPTE HELLİM VE BİBER

4 adet kapy biber
4 dilim hellim peyniri
4 dal taze nane
Krep hamuru için:
1 su bardağı süt
1 su bardağı un
1 adet yumurta
1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat
Bir tutam tuz
1 yemek kaşığı tereyağı

Krep için tereyağı dışındaki tüm malzemeyi çukur bir kaptan iyice karıştırın.

Orta boy bir tavayı ocağa alın. Tava ısınınca 1 çay kaşığı kadar tereyağını tavaya aktarın. Tereyağını yakmadan eritin.

Tereyağı eriyince tavanın ortasına, krep hamurundan küçük bir kepçe dökün. Hamuru tavaya yayın. Hamurun üzeri göz göz olunca diğer tarafını çevirtin ve aynı şekilde pişirin.

Pişen krep hamuru kağıt havlu arasına alarak yumuşak kalmasını sağlayın. Krep hamur malzemesi bitene kadar aynı şekilde tek tek pişirmeye devam edin.

Kapy biberleri yağlı kağıdın üzerine yerleştirin. 200 dereceye ayarlı fırında, 15 dakika pişirin. Fırından alın.

Kabuğunu soyduğunuz biberleri jülyen doğrayın. Hellim peynirlerini ızgarada pişirip küp küp kesin.

Krep hamurlarını tabağa yerleştirin, üzerlerine kapy biber, hellim peyniri ve taze nane yapraklarını serpin.

Katlayıp servis yapın.

