



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREPTE PALAMUT

- 2 orba kaşığı margarin
- 2 adet ingene palamudu
- 3 su bardağı su
- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Balıkları ayıklayıp yıkayın. Szldkten sonra filetolarına ayırın ve 10 dakika haşlayın. Suyunu szdkten sonra bir kenara alın. Krep için bir kasede yumurta ve unu topak kalmayacak şekilde iyice çırpın. Süt ve erimiş margarini ilave edip çırpmaya devam edin. Hazırladığınız karışımdan yapışmaz yüzeyli bir tavaya bir kepçe koyun. Tavayı hafifçe sallayarak her tarafa dağılmasını sağlayın. Arkalı nl pişirin. Karışım bitene kadar işleme devam edin. Servis tabağının içine aldığınız krebin ortasına haşlanmış balıktan koyup kenarları st üste gelecek biçimde bohça şeklinde kapatın. Krep ve balık bitene kadar işleme devam edin. Hazırladığınız balıklı krepleri fırın tepsisine dizin. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peynirini paylaştırın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kaşar peyniri eriyene kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

