



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALYAÇO KREP

3-4 yaprak ıspanak
1 ay kaşığı tuz
1 adet salçalı k kırmızı biber
20 gram kaşar peyniri
10 gram margarin
2 adet yumurta
2 su bardağı un
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 ay kaşığı tuz
30 gram margarin

İspanakları yıkayıp kıyın ve kırmızı biberi yıkayıp küçük küpler halinde doğrayın. Margarini küçük bir tavada eritin. İspanak ve biberleri yumuşayınca kadar kavurun. Tuzu ekleyip karıştırın. Tavanın kapağını kapatın. Kısık ateşte 10 dakika kadar pişirin. Krep için; Un, süt ve su ile hiç topak kalmayana kadar iyice çırpın. Yumurtaları ve ıspanaklı karışımı ekleyin biraz daha çırpın. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur edin. Teflon tavaya 1 çay kaşığı kadar yağ koyup eritin. Tavaya 1 kepçe hamuru dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin. Krep hamuru bitene kadar bu işlemi yapın. Krepleri servis tabağına alın. Bir kiraz domatesi ortadan ikiye bölün. Çocuğunuz krepin üzerine göz olacak şekilde yerleştirebilir. Üçgen kesilmiş küçük bir parça gravyer peynirin üzerine dilimlenmiş zeytin yerleştirerek burun yapabilir. Kırmızı dolmalık biberden keseceğiniz bir parça ile ağız yaparak süsleyebilirsiniz.

