PASTIRMALI LABNELİ KREP

25 gr margarin
3 adet yumurta
4 su bardagı un
1 su bardagı süt
1 tutam tuz
1 paket hindi pastırması
1 büyük kutu labne peyniri
2 dal taze soganın yeşil kısmı
1 adet limon
1 çay kaşıgı karabiber
10 gr semizotu
4 adet minik domates
1 adet portakal suyu
1 yemek kaşıgı bal
2 yemek kaşıgı elma sirkesi
10 gr dereotu sapı

Krep için, yumurtalar çırpılır içine süt ve margarin ilave edilir. Karışıma yavaş yavaş un ve tuz eklenir. Hazırlanan krep hamuru üstü kapalı olarak en az 1 saat buzdolabında dinlendirilir.
Bekleme süresinde hamur katılaşırsa, biraz süt veya su ile inceltilir.
Krep tavası ısıtılır ve fırça ile eritilmiş sanayağ sürülerek 1 kepçe hamurdan dökülür. Tava çevrilerek hamurun yayılması sağlanır. Orta ısıda pişirilir. Hamur tavadan ayrılınca, spatula yardımı ile çevrilerek arka tarafı pişirilir. Pişen kreplerin yumuşayıp birbirine yapışmaması için aralarına yağlı kağıt konur.
İç malzemesi için, bir kasede pastırma, labne, taze soğan, limon kabuğu rendesi, limon suyu ve karabiber karıştırılır. Krepleri bağlamak için dereotu sapı veya taze soğan kaynar suya batılıp çıkartılarak kağıt havluya alınır. Kreplerin ortalarına hazırlanan karışımdan konur ve kenarlarından tutularak taze soğan ile keselerin ağız kısmı bağlanır. Buzdolabında bekletilip servis zamanı çıkartılır.
Sos için, küçük bir kasede portakal suyu, bal, sirke, zeytinyağı, tuz, karabiber karıştırılır. Hazırlanan sos, sosluğa aktarılarak yemek servisinde kullanılır. Servis yapılacak tabaklara, semizotu dalları çember şeklinde yerleştirilir ve araları domates ile süslenir. Semizotu çemberinin iç kısmına krep kesesi yerleştirilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:135860 • adı:Pastırmalı Labneli Krep • gönderen:Fethiye Gürman • indirme tarihi:21.05.2024 - 07:15