



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KREBİ (KORE)

<https://www.lezzetsirri.com>

1/2 kg. patates
1 büyük baş soğan
2 yumurta
2 çorba kaşığı mısır
1/4 su bardağı sıvıyağ karabiber
tuz
sos için:
2 tatlı kaşığı susam
2 diş sarımsak
2 adet taze soğan
1/4 su bardağı soya sosu
1 çorba kaşığı susam yağı
2 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı doğranmış acı kırmızı biber

Yağsız tavada susamı hafif ateşte sararınca kadar tavayı hafif hafif sallayarak kavurun. Susamlar sararınca bir tabağa alın ve bir kenara soğumaya bırakın. Sos için; sarımsakları, taze soğanı temizleyip yıkayın ve ince ince kıyın. Kiyılmış soğan ve sarımsakları, toz şekeri, susamı, soya sosunu, acı kırmızı biberi, susam yağını derin bir kaptan iyice karıştırarak servis kabına alın. Patates Krepleri için; patatesleri çiğ olarak soyup yıkayın ve rendenin kalın tarafından rendeleyin. Kuru soğanı ince ince kıyın. Yumurtaları çırpın. Derin bir kaba çırpılmış yumurtayı nişasta ve soğanlarla birlikte koyun. Üzerine rendelediğiniz patatesleri ilave edin. İsteğinize göre, tuz ve karabiber ekleyin. Hep birlikte karıştırın. Nişastanın iyice karışmasına ve top top olmamasına dikkat edin. Yağı, altı kalın büyük bir tavada kızdırın. Patates karışımından bir çorba kaşığı kadar alıp kızgın yağa dökün ve kaşığın sırtı ile bastırarak hemen hemen 5-6 cm. çapında, daire haline gelinceye kadar yayın. 2-3 dakika, altın rengi alıncaya kadar kızartın. Çevirip 2 dakika kadar da diğer tarafını kızartın. Tavanın aldığı sayıda krep kızartın ve tavanın çok fazla kızmamasına dikkat edin. Yoksa kreplerin altı ve üstü yanar, içleri pişmez. Daha sonra kızarmış krepleri daha önce hazırladığınız sos ile sıcak olarak servis yapın.