



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ JAMBONLU KREP

Malzemeler:

4 yumurta

Un

Süt

12 dilim jambon

12 dilim taze kaşar peynir

1 domates

Yapılışı:

3 çorba kaşığı un bir kaba alınır, bir bardak sütle birlikte ezilir, çırpılmış yumurtalar ilave edilip karıştırılır, içine bir çimdik tuz ve şeker katılır. Yapışmaz bir tava (teflon) hafifçe yağlanır ve içine bir kepçe krep hamurundan dökülür. Tava sallanarak hamurun tavanın yüzeyine eşit olarak yayılması sağlanır, altı pembeleşince tersi çevrilir. Pişince tavadan alınıp bir kenara konulur. Tüm hamura aynı işlem uygulanır. Domates dilimlenir yada küp küp doğranır. Yaklaşık 11 adet olacak olan kreplerin ortasına domatesler bölüştürülür. Üzerlerine jambon ve kaşar dilimleri yerleştirilir. Arzuya göre biraz karabiber serpilir. Tüm krepler bu şekilde hazırlandıktan sonra bir fırın tepsisine dizilip sıcak fırına atılır ve kaşar peynir eriyene kadar ısıtılır. Sıcak servis yapılır.



Fotoğraf "jülide bakan" tarafından gönderildi. 25.05.2018