PEYNİRLİ KREP

Krep harcı için:
3 yumurta
1.5 su bardağı süt
1.5 su bardağı un
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz
İçi için:
300 gr. lor peyniri ya da tulum peyniri
2 soğan
1 adet domates
1 tutam maydanoz

Krep için, yumurta, sıvı yağ ve sütü karıştırma kabının içine alın. Çırpma teli ile karıştırın. Akıcı kıvamda bir karışım elde edin. Bu sırada iç harcı hazırlamak için bir tavaya sıvı yağı dökün. Soğanları soyup yemeklik doğrayın ve yağda kavurun. Ardından peyniri ekleyin ve karıştırın. Domatesi de doğrayarak ilave edin. Tuz ve karabiberini ekleyip ocaktan alın. İçine maydanozu da ekleyin. Krep tavasında ya da geniş bir tavada krep harcını pişirin. Pişen kreplerin içine peynirli karışımdan paylaştırıp sarın ve çöp şişlerle tutturun. Servis tabaklarına dizip ikram edin.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 25.10.2014

© lezzetler.com tarif no:95462 • adı:Peynirli Krep • gönderen:dolu • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:51