PEYNİRLİ KREPLER

2 adet yumurta akı
1 bütün yumurta
4 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
4 dal maydanoz
3 domates
2 salatalık
200 gram tulum peyniri
1 taze soğan
Yarım limon suyu
6 çorba kaşığı zeytinyağı

Krepleri yapmak için yumurta aklarını ve 1 yumurtayı çırpın. Üzerine süt ve unu ekleyip istenirse yarım paket kabartma tozu da katıp karıştırın. Bu karışımdan kaşıkla tavaya döküp iki yüzünü de pişirin. Salatayı yapmak içinde doğranmış domatesi, salatalığı, peyniri ve soğanı bir kabın içinde harmanlayın. Servis tabaklarına paylaştırın. Hazırladığınız krepleri rulo haline getirip tabakların üzerine yerleştirip ikram yapın.

© lezzetler.com tarif no:89317 • adı:Peynirli Krepler • gönderen:öner • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:26