



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PİZZA TADINDA GÖZLEME KREP

2 su bardağı un
2 adet yumurta
2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 yemek kaşığı yoğurt (isteğe bağlı)
İç harcı için:
Rendelenmiş kaşar peyniri
Dilimlenmiş sucuk, salam ya da sosis
Dilimlenmiş zeytin (yeşil veya siyah)
İnce doğranmış domates ve biber
Mantar (isteğe bağlı)
Kekik, pul biber, karabiber gibi baharatlar
Pizza sosu (domates salçası, zeytinyağı, sarımsak)

Bir karıştırma kabında yumurtaları çırpın.

Süt, un, tuz, kabartma tozu ve yoğurdu ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edene kadar çırpmaya devam edin.

Hamurun kıvamı boza kıvamında olmalı. Kıvamı çok yoğun olursa, biraz daha süt ekleyebilirsiniz.

Karışıma zeytinyağını da ekleyip tekrar karıştırın ve yaklaşık 10-15 dakika dinlenmeye bırakın.

Pizza tadını veren malzemeleri hazırlamak için domates, biber, mantar, sucuk ve salam gibi malzemeleri küçük küçük doğrayın.

Rendelenmiş kaşar peyniri ve dilimlenmiş zeytinleri de bir kenara hazırlayın.

Dilerseniz domates salçası, sarımsak ve zeytinyağı karışımını bir kasede karıştırarak pizza sosunuzu hazırlayın.

Geniş ve yapışmaz bir tavayı ısıtın. Tavayı hafifçe yağlayın.

Hazırladığınız krep hamurundan bir kepçe alarak tavaya dökün ve ince bir tabaka halinde yayın.

Krepin altı hafif kızarıncaya spatula yardımıyla ters çevirin.

Krepin diğer yüzü pişerken üzerine hazırladığınız malzemeleri ekleyin.

İlk olarak pizza sosunu sürün.

Rendelenmiş kaşar peyniri, sucuk, zeytin, mantar, domates ve biber gibi malzemeleri ekleyin.

Baharatlarınızı da serpiştirin.

Krepin bir yarısını malzemelerin üzerine kapatın ve altını kısarak birkaç dakika daha pişirin.

Peynir eriyene kadar krep tavada tutun.

Sıcak sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:180399 • adı:Pizza Tadında Gözleme Krep • gönderen:dolu • indirme tarihi:04.04.2025 - 01:29