



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI KREP (FRANSA)

60 g (8 çorba kaşığı) un
bir tutam tuz
1 yumurta
15 cl yağsız süt
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
8 taze soğan (isteğe bağılı)
1 tatlı kaşığı atecek yağı
Salamlı harc:
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
1 soğan (ok ince doğranmış)
1 küçük salatalık (yaklaşık 5 cm boyunda ince şeritler halinde doğranmış)
250 g salam
1/3 su bardağı krema
bir tutam taze çekilmiş karabiber

Krep hamurunu yapmak için, unu ve tuzu büyük bir kâseye eleyip, ortasını havuz gibi açın. Bu çukura yumurtayı kırıp, bir çırpma teliyle yumurtayı ortadan başlayarak yanlara doğru yedin. Karışım kalınlaştıkça, sütü azar azar dökerek, çırpmayı sürdürün. Bütün sütü una iyice yedirince, erimiş tereyağını ekleyip, kâsenin üstünü plastik filmle örterek, serin bir yerde (buzdok omda değıl) 30 dakika dinlenmeye bırakın.

Bu arada taze soğanların baş taraflarındaki püsküllü bölümleri ile yeşil saplarının uçlarını orta bölümleri 7,5 cm boyunda olacak biçimde kesin. Fırça biçimi vermek için, her birini uçlarından dört kez yarı (her kesikten sonra soğanı çevirerek, yeni keseceğiniz yeri eskisinin yerine göre ortalayın). Sonra taze soğanları içi buzlu suyla dolu bir tencereye koyup, tencereyi soğanların kestiğiniz uçları kıvrılana kadar (yaklaşık 30 dakika) buzdolabında bekletin.

Salamlı harı hazırlamak için tereyağını bir kızartma tavaasında eritip, çok ince doğranmış soğanları ekleyerek, soğanları iyice yumuşayınca (ama renkleri dönmemelidir) kadar (5 - 6 dakika) pişirin. Salatalık şeritlerini ekleyip, salatalıklar yumuşayınca kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirmeyi, sürdürün. Sonra tavayı ateşten alıp, tavla zarı biçimi doğranmış salamı ve kremayı ekleyerek iyice karıştırın ve çekilmiş karabiberi serperek bir kenara bırakın.

Krepleri pişirmek için 15 cm çapında bir krep tavaasını ya da küçük bir kızartma tavaasını ayecek yağıyla yağlayıp, ayecek yağı tütmeye başlayana kadar ısıtın. Sonra 8 krep yapın. Krepleri üst üste bir tabağı yerleştirip, düşük sıcaklıkta fırına yerleştirerek ılık kalmalarını sağlayın.

Salamlı harın bulunduğu tavayı orta ateşe oturtup, sık sık karıştırarak iyice pişirin (ama kaynama noktasına gelmemelidir).

Krepleri fırından alıp, tavadaki harın sekizde birini kreplerden birinin yarısına döşeyin, öbür yarısını harın üstüne kaplayacak biçimde kıvrıp, kalan kısmı da ortadan ikiye kıvrın. Öbür 7 krep de aynı biçimde doldurup, buzdolabından aldığınız saçak saçak taze soğanlarla süsleyerek, hemen servis yapın.

Not: Krepler önceden hazırlanıp, tereyağıyla yağlanmış bir tabakta, üstleri alüminyum folyoyla kaplı olarak buzdolabında saklanabilir. Bu durumda, 180°C getirilmiş fırında üstleri alüminyum folyoyla örtölü olarak 30 dakika ısıtıldıktan sonra servis edilmeleri gerekir.