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 bağlı)
1 tatlı kaşığı atçiçek yağı
Salamlı harç:
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
1 soğan (çok 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 yedirin. 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 değil) 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 yarın (her kesişten 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 harcı hazırlamak için tereyağını bir kızartma tavasında eritip, çok ince doğranmış soğanları ekleyerek, soğanları iyice yumuşayıncaya (ama renkleri dönmemelidir) kadar (5 - 6 dakika) pişirin. Salatalık şeritlerini ekleyip, salatalıklar yumuşayıncaya 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 tavasını ya da küçük bir kızartma tavasını ayçiçek yağıyla yağlayıp, ayçiçek yağı tütmeye başlayana kadar ısıtın. Sonra 8 krep yapın. Krepleri üst üste bir tabağa yerleştirip, düşük sıcaklıkta fırına yerleştirerek ılık kalmalarını sağlayın.
Salamlı harcın bulunduğu tavayı orta ateşe oturtup, sık sık karıştırarak iyice pişirin (ama kaynama noktasına gelmemelidir).
Krepleri fırından alıp, tavadaki harcın sekizde birini kreplerden birinin yarısına döşeyin, öbür yarısını harcın üstüne kaplayacak biçimde kıvırıp, kalan kısmı da ortadan ikiye kıvırın. Öbür 7 krepi 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 örtülü olarak 30 dakika ısıtıldıktan sonra servis edilmeleri gerekir.

© lezzetler.com tarif no:28907 • adı:Salamlı Krep (Fransa) • gönderen:bücür • indirme tarihi:19.05.2024 - 14:11