



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞALGAM KREPİ (FRANSA)

- 1 Şalgam (yaklaşık 600 g, kabuğu soyulmuş)
- 2 orta boy patates (kabukları soyulmuş)
- 3 taze soğan (ayıklanıp, çok ince doğranmış)
- 1 çorba kaşığı mısır nişastası (1 çorba kaşığı suyla karıştırılmış)
- 1 yumurta
- 1 yumurtanın akı
- 1 çorba kaşığı tozşeker
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1/4 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 3 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Şalgamı rendenin kalın yanıyla rendeleyip, şalgam rendesini avuç avuç sıkarak bütün suyunu çıkarın ve bir salata kâsesine koyun. Patatesleri de kâseye rendeleyip, taze soğan parçalarını ekleyerek, iyice karıştırın. Yumurta ve yumurta akını küçük bir kâsede çırpın. Erimiş mısır nişastasını ekleyip, yeniden çırpıttıktan sonra, karışımı kâsedeki sebzelerin üstüne boşaltın! Tozşeker, tuz ve kırmızıbiberi serpip, iyice karıştırın. Çiçekyağının 2 çorba kaşığını yapışmayan bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturttuk, yağı ısıtın. Isınınca kâsedeki sebze karışımını tavaya boşaltıp, plastik spatula-yla üstten hafifçe bastırarak, krep biçimi verin. Sonra ateşi kısıp, sebzeli krep altı altın sarısı bir renk alıncaya kadar (20 - 25 dakika) pişirin. Tavayı ateşten alıp, üstüne bir servis tabağı kapatarak, tavayla birlikte altüst edin ve tabağa çıkan krep, bir kenara bırakın. Fırınınızı 190 °C'a ısıtın.

Kalan çiçekyağını tavaya koyup, tavayı yeniden orta ateşe oturttuk, yağı ısıtın. Isınınca tabaktaki krep dikkatlice tavaya kaydırıp, öbür yanı da altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Tavayı ateşten alıp, üstüne ateşe dayanıklı bir tabak kapatarak, altüst edin ve krep tabağa çıkarın. Tabağı fırına verip, krep üstü iyice kızarıncaya ve ktır ktır oluncaya kadar (yaklaşık 25 dakika) pişirin. Tabağı fırından alıp, krep tabağında servis yapın.