



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KREP

Malzemeler (6 Kişilik)

Harcı için:

1 Kutu Tat Garnitür

1 Adet Soğan

2 Adet küp doğranmış Meret Soyulmuş Sosis

10 Adet haşlanmış mantar

1 çorba kaşığı Sek Tereyağı

Yeteri kadar tuz, karabiber.

Krep için:

2 Adet Yumurta

2 Su bardağı Sek Süt

1,5 Su bardağı un

1 çay bardağı su

1 çorba kaşığı sıvı yağ

100 gr. rendelenmiş Sele Kaşar

Hazırlanışı

Harc için soğanı yağda pembeleştirip, ince doğranmış mantarları, sosislerle birlikte kavurun. Garnitürü süzüp karışıma ekleyin ve soğumaya bırakın, Krep malzemesini yağ ve kaşar hariç iyice karıştırın, Karışımı bir saat buzdolabında bekletin, Doha sonra bir kepçe yardımıyla krep hamurunu, sıvı yağda küçük bir tavada önlü arkalı pişirin. Malzeme ve krepler soğuyunca, malzemeyi kreplere pay edip, rulo şeklinde sarın. Fırın tepsisine dizerek üzerine kaşar serpin, orta dereceli fırında karışımaları kızarıncaya kadar fırınlayarak servis yapın.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 17.10.2024