



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMUNLU KREP (ALMANYA)

6 kişilik

Krep için:

2 silme çorba kaşığı un,

1 küçük yumurta,

5 tatlı kaşığı krem şanti,

3 çorba kaşığı süt,

1 fiske tuz,

kızartma yağı

İçerik için:

150 g dilimlenmiş füme somon balığı,

4 çorba kaşığı taze krema,

yarım tatlı kaşığı bayır turpu (Meerrettich),

tuz,

karabiber,

1 fiske şeker

Ayrıca:

175g salatalık,

2 çorba kaşığı limon suyu,

arzuya göre şeker,

4 çorba kaşığı sıvı yağ,

bir kaç dal dereotu,

50 g havyar.

Hazırlanması:

1. Unu ve yumurtayı mikserle çırpın, yavaş yavaş krem şanti ve süt karıştırın. Tuzunu ayarlayın. Krep hamurunu 30 dakika özümsemeye bırakın.
2. Yağı 26 cm çapında bir teflon tavada eritin. Hamurun yarısını dökerek incecik bir krep pişirin. Krepi tavadan çıkarıp folyonun üstünde ılınmaya bırakın. Hamurun öteki yarısından aynı şekilde krep pişirin.
3. Balık dilimlerini eşit olarak kreplerin üstüne koyun, kenarlar açık kalmalı. Taze kremayı bayır turpu, tuz, karabiber ve şeker ile karıştırın. Karışımı kreplerin üstüne sürün. Krepleri sıkı sıkı sarın ve folyoya sarıp buzdolabına kaldırın.
4. Servis yapmadan 3 saat önce krepleri derin dondurucuya koyun. 2 saat sonra krepleri çıkarın, folyoyu kaldırın. Kreplerin uçlarını kesin. Krepleri verev olarak dilimleyin (9 dilim) ve 3er 3er tabaklara dizin.
5. Salatalığı yıkayarak kurulayın, kabuğu ile ince dilimleyin. Limon suyu, tuz, karabiber, şeker ve yağ ile sos hazırlayın.
6. Kreplere salatalık ile garnitür yapın, dereotu serpiştirin, sos damlatın, üzerine havyar koyun.