



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇAL VE MISIR UNLU KREP

2 su bardağı süt
2 su bardağı un
1 fincan mısır unu
2 adet yumurta
1 fincan su
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 çay kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı tuz
200 gram pazı yaprağı
1 adet kuru soğan
300 gram peynir
Karabiber

Öncelikle pazı yapraklarını kaynar suya batırıp hemen çıkarın. 1 kaşık sıvı yağın tavadaki soğanları soteleyin. Ocağın altını kapatıp doğranmış pazıları ilave edip karabiber serpin. Peyniri iç harcıyla birleştirin. Peynirdeki tuz yeterli olacağından tuz ilave etmeyin. Krep için önce sıvıları bir araya getirip el çırpıcısı ile 2 dakika kadar çırpın. Toz malzemeleri ilave edip sıvı bir hamur elde edene kadar elinizle çırpın. Krep tavaında her iki tarafını da normalden daha az pişirin. Krep tavadaki iken iç malzemeyi krepin yarısına koyun. Krep önce ikiye katlayın, arka yüzünü çevirin ve bir kez daha katlayın. Kreplerin üzeri göz göz olunca tavadan alın. Peynir, domates ve yeşillikle servis edin.

