

Ispanaklı Lorlu Krep

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 2 yumurta
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 250 g ıspanak
- 150 g lor peyniri
- 1 küçük kuru soğan
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı (iç harç için)
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten, yumurta ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Un, süt, yumurta, bir yemek kaşığı yağ ve bir tutam tuzu çırpıp pürüzsüz krep hamuru hazırlayın; 10 dakika dinlendirin. Ispanakları yıkayıp tamamen süzdükten sonra doğrayın.

Yapılışı:

1. İç harç için soğanı yağda yumuşatın. Ispanağı ekleyip hacmi sönene ve tavada serbest su kalmayana kadar 3-4 dakika çevirin; soğuyunca lor ve karabiberle karıştırın.
2. Yapışmaz tavayı hafifçe yağlayıp orta ateşte ısıtın. Bir kepçe hamur dökerek tavayı çevirin; yüzey matlaşınca çevirip diğer yüzünü yaklaşık 30 saniye pişirin. Hamur bitene kadar tekrarlayın.
3. Kreplerin yarısına ıspanaklı lor harcı koyup ikiye veya bohça şeklinde katlayın. Tavada iki yüzünü birer dakika ısıtarak servis edin.

>> **İpucu:** İç harçta su kalırsa krepler yumuşar; ıspanağı tavada iyice çektirin.

Saklama:

Dolgulu krepleri kapalı kapta buzdolabında 1 gün saklayıp tavada ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı