Lor Peynirli Dereotlu Krep

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 adet

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı un
- 2 yumurta
- 1,5 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı su
- 200 g lor peyniri
- 1/2 demet dereotu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Malzemeleri ölçüp hazırladıktan sonra pişirmeye başlayın.

Servis Önerisi:

Yoğurt ve çeri domatesle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Krep hamurunu hazırlayın:

- Un, yumurta, süt, su ve tuzu topaksız olana kadar çırpın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

2. İçi karıştırın:

- Lor, ince kıyılmış dereotu ve karabiberi birleştirin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Krepleri pişirin:

- İnce hamuru hafif yağlı tavada iki yüzü renk alana kadar pişirin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Doldurun:

- Lorlu harcı kreplere paylaştırıp rulo veya üçgen biçiminde katlayın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaştırın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Hamuru 10 dakika dinlendirmek kreplerin daha esnek olmasını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı