



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Sebzeli Krep Ruloları



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 10 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

☐ Ana Malzemeler:

- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı un
- 2 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı sıvı yağ (krep tavaını yağlamak için)

☐ İç Harcı:

- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 adet kabak (rendelenmiş)
- 1 çay bardağı lor peyniri
- 1 tutam ince doğranmış dereotu
- Tuz ve karabiber (isteğe göre)

Yapılışı:

1. Krep Hamurunu Hazırlama:



- Geniş bir kapta yumurta, süt ve unu pürüzsüz kıvam alana kadar çırpın.
- Tuz ekleyin ve karışımı 5 dakika dinlendirin.

2. Krepleri Pişirme:

- Tavayı hafifçe yağlayın.
- Kısık ateşte her iki tarafı da hafifçe kızarana kadar ince krepler pişirin.

3. İç Harcı Hazırlama:

- Rendelenmiş sebzeleri tavada 5 dakika kadar soteleyin.
- Soğuduktan sonra lor peyniri ve dereotu ile karıştırın.
- Baharatlarla tatlandırın.

4. Rulo Yapma & Servis:

- Her krepin içine sebzeli harçtan koyun, rulo şeklinde sarın.
- İsteğe göre dilimleyip kürdan batırarak servis tabağına yerleştirin.

>> İpucu: Krepleri önceden hazırlayıp buzdolabında saklayabilir, sabah sadece içini doldurarak hızlı bir kahvaltı hazırlayabilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı