



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Nohut Unlu Sebzeli Krep



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 adet

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı nohut unu
- 1,5 su bardağı su
- 1 küçük kabak
- 1 küçük havuç
- 2 dal taze soğan
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 çay kaşığı kimyon
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Sebze, yeşillik ve tahılları yıkadıktan sonra iyice süzün. Ölçüleri hazırlayıp sosu ayrı kapta karıştırmak daha dengeli kıvam ve tat sağlar.

Servis Önerisi:

Yoğurt, avokado veya mevsim yeşillikleriyle servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru hazırlayın:

- Nohut unu ve suyu topaksız olana kadar çırpıp 10 dakika dinlendirin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemi buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

2. Sebzeleri ekleyin:

- Rendelenip suyu sıkılmış kabak, havuç ve soğanı hamura karıştırın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.



3. Tavayı hazırlayın:

- Yapışmaz tavayı çok az yağlayıp orta ateşte ısıtın.
- Sebzelerin rengini ve diri dokusunu korumak için gereğinden uzun işlem uygulamayın.

4. Krepleri pişirin:

- İnce hamur döküp kenarları toparlanınca çevirerek iki yüzünü pişirin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

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:** Hamur bekledikçe koyulaşırsa bir iki kaşık su ekleyin.

Kiraz'ın
Mutfağı