KİRAZ'IN MUTFAĞI

Peynirli Sebzeli Yulaf Krep

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı yulaf unu
- 2 yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 küçük kabak
- 1 küçük kapya biber
- 100 g beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı maydanoz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Kahvaltılık malzemeleri ölçüp tezgaha alın. Yumurta ve süt ürünlerini kullanmadan kısa süre önce buzdolabından çıkarın; tava veya fırın gerektiren tariflerde pişirme yüzeyini önceden hazırlayın.

Servis Önerisi:

Yoğurt ve mevsim yeşillikleriyle ılık servis edin.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Sebzeleri hazırlayın:

- Kabağı rendeleyip suyunu sıkın biberi küçük doğrayın.
-

2. Krep harcını kurun:

- Yulaf unu yumurta ve sütü pürüzsüz biçimde çırpın.

•

3. İçeriği ekleyin:

- Sebzeleri peynir maydanoz ve baharatlarla harca katın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Krepleri pişirin:

- Yağlanmış tavada ince porsiyonlar halinde iki yüzünü pişirin.
•

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yumurtalı tariflerde akın tamamen piştiğini, hamurlu karışımlarda ise iç kısmın çiğ kalmadığını kontrol edin. Tava ısısını orta seviyede tutarak dış yüzeyin erken yanmasını önleyin.

>> **İpucu:** Her kepçeden önce harcı karıştırın; sebzeler dibe çökebilir.

Kiraz'ın Mutfağı