

Sebzeli Krep Ruloları

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme 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 tavasını 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)

Kiraz'ın Mutfağı

Ön Hazırlık:

Sebzeli krep için kabak ve havucu rendeleyin; kabağın fazla suyunu hafifçe sıkın. Krep hamuru 5 dakika dinlenirken sebzeleri hazırlayabilir, harç soğurken krepleri pişirebilirsiniz.

Servis Önerisi:

Soğumuş sebzeli harcı kreplere ince tabaka halinde paylaştırıp sarın. Dilimleyerek servis edecekseniz ruloların birleşim kısmını alta getirin.

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 yapışmaz tavada kendi nemiyle karıştırarak yaklaşık 5 dakika pişirin; fazla suyu uzaklaştırın.
- 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.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Krep hamurunda kuru un topağı kalmamalı. Harçta serbest sebze suyu bulunması ruloları ıslatır; lor eklenmeden önce sebzeler soğumalıdır.

Kiraz'ın Mutfağı