

Semizotlu Enginarlı Krep: (6 adet krep için)



Malzemeler :

Krep için:

100 gr. (3 yemek kaşığı) eritilmiş **Teremyağ**

3 yumurta

200 gr. (1 su bardağı) un

200 ml (1 su bardağı) süt

İç harcı için:

35 gr. (1 yemek kaşığı) **Teremyağ**

1 demet semizotu

2 adet enginar

2 diş ezilmiş sarımsak

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

100 gr. dilimlenmiş kaşar peyniri

Krep hamurumuz için gerekli olan tüm malzemeleri mikserle çırpıp pürüzsüz hale getiriyoruz. Yapışmaz yüzeyli tavamıza kepçeyle döküp 6 adet incecik krep pişiriyoruz.

Diđer yandan **Teremyağ**'imizi tavada eritip enginarlarımızı tavla zarı gibi doğrayıp kavuruyoruz. İçine semizotumuzun yaprak kısımlarını atıp 1-2 dk. harlı ateşte kavuruyoruz. İçine sarımsak, tuz ve karabiberimizi ekleyip altını kapatıyoruz

Kreplerimizin içine harcımızı paylaştırıp üzerlerine dilim kaşar peynirlerimizi yerleştirip dörde katlıyoruz. Tavamıza kreplerimizi alıp arkalı nl hafifçe kızartıp sıcak olarak servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Semizotu ve enginar birbirine çok yakışan iki sebze olmakla birlikte, semizotu yerine isterseniz karalahana, pazı veya ıspanak kullanarak farklı lezzetler elde edebilirsiniz.