

Lorlu Biberli Krep

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~280 kcal

Açılış 6/10

Lorlu biberli krep, hafta sonu kahvaltısında hafif peynirli içi ince bir hamura saran yumuşak bir tabaktır.

Malzemeler

Krep için

- 160 gr Un
- 2 adet Yumurta

İç için

- 180 gr Lor peyniri
- 2 adet Kapy biber

Yapılışı

- Başlangıçta un ve yaş malzemeleri ayrı tutun, karıştırma aşamasında temiz ilerlesin.
- Tavayı 200°C'de ateşte 2 dakika ısıtın, teflon yağlayın.
- Krep hamurunu 10 dakika dinlendirin.
- Biberleri 5 dakika soteleyip lorla karıştırın.
- Krepleri pişirip içle doldurun.
- Yüzeyi parlakken sıcak servis edin, soğursa buharı gevrek dokuyu yumuşatır.

PÜF NOKTASI

Kapy biberi önceden soteleyin; çığ biberinin kabuğunda su sallar.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu serpip 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta