

# Macar Lorlu Dereotlu Krep

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 6/10

Macar lorlu dereotlu krep, ince krepleri lor ve dereotu ile doldurarak hafif ve tuzlu bir kahvaltı tabağı sunar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı süt
- 150 gr Lor peyniri
- 0.3 demet Dereotu

## Yapılışı

- Malzemeleri ölçüp tezgaha alınsın. Sonraki adımla aksmadan ilerlesin diye kapları hazırlayın.
- Krep hamurunu 2 dakika çırpmayı topakları açın.
- İnce krepleri tavada 6 dakika pişirin.
- Lor ve dereotuyla doldurup servis edin.
- Yüzeyi parlakken sıcak servis edin, soğursa buharı gevrek dokuyu yumuşatır.

### PÜF NOKTASI

Krep hamurunu 5 dakika dinlendirmek tavada daha düzgün yayılmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Krepleri 11.30'unun, yanına yeşil salata ve yoğurt koyun.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt