

Lorlu Zeytinli Otlu Krep

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 6/10

İzmir usulü lorlu zeytinli otlu krep, ince krebi lor, zeytin ve taze otlarla buluşturarak hafif, tuzlu ve sabahlık bir tabak yapar.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı un
- 2 adet Yumurta
- 120 gr Lor peyniri
- 8 adet Zeytin

Yapılışı

1. Başlangıçta un ve yağ malzemeleri ayrı tutun, karıştırma aşamasında temiz ilerlesin.
2. Krep hamurunu pürüzsüz olana kadar çırpıp topak kalmamasın.
3. İnce krepleri 6 dakika pişirin.
4. İç harçla katlayıp servis edin.
5. Parçaları tabaklara alırken sıcaklıkla hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Krep hamurunu 5 dakika dinlendirmek tavada daha pürüzsüz açılımlara olanak sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Krepleri ılık sunun, yanına yeşillik ve süzme yoğurt koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta