

Mihaliç Peynirli Krep

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 6/10

Balikesir mihaliç peynirli krep, ince krepleri mihaliç peyniriyle doldurarak tuzlu, yumuşak ve kahvaltılık bir tabak hazırlar.

Malzemeler

- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 2 adet yumurta
- 120 gr mihaliç peyniri

Yapılışı

- Malzemeleri ölçüp tezgaha alıp sonrakileri ilavesiyle karıştırın.
- Tavaya ateşte 2 dakika ısıtma yapmadan önce yüzeyi yağlayın.
- Krep hamurunu pürüzsüz olana kadar çırpmaya devam edin.
- Kreplerini yağlı tavada iki yüzü beneklenene kadar pişirin.
- Kreplerini peynirle doldurup katlayın ve servis edin.
- Parçaları tabaklara alıp yanına çayla hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Krep hamurunu 10 dakika dinlendirmek tavada daha düzgün yayılmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Krepleri 110°C'de fırın, yanına domates, zeytin ve çay koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta