

Hatay Zahterli Nohutlu Krep

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~252 kcal

Açılış 17/10

Hatay zahterli nohutlu krep, zahter kokulu hamuru nohutlu içle birleştirerek Akdeniz sabahları baharları, yumuşak ve sokak tadıdır öğün taşıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı Zahter
- 1 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Un, yumurta, su, tuz ve yarım zahteri pürüzsüz çırpın.
- Nohudu kalan zahter ve az zeytinyağıyla çatalla ezin.
- Krep hamurunu hafif yağlı tavaya ince yayın.
- Krepleri iki yüzlü pişirip nohutlu harçla doldurun.
- Doldurulan krepleri ikiye katlayıp sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Krep hamurunu 5 dakika dinlendirmek tavada daha düzgün yayılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Zahterli nohutlu krepini ikiye katlayıp nohutlu iç harçla görünen yüzü öne alın.

Alerjenler

Gluten

Susam

Yumurta