BEÞOMEN SOSLU ÝSPANAK BÖREÐÝ (krepli)

Kategori : Sebzeli Yemekler
Yayýnlayan Admin 2010/2/28

MALZEMELER

BEÞOMEN SOS
1-2 BARDAK SÜT
2-bir su bardaðýna yakýn un
3-bir yemek kaþýðý tereyaðý
4-bir tutam tuz.

YAPILISI:Unu yaðda hafif kavur. Sütü soðuk olarak ilave et.tuzunu koy.katýca muhallebi kývamýnda piþir.

KREP (akýtma)
MALZEMELER
1-1kg. süt
2-2 yumurta
3-2 su bardaðý un.
4-sývý yað
5-tuz

YAPILIÞI:Önce sütle yumurtalarý çýrp.Unu ve tuzunu ilave et.topaklarý yok oluncaya kadar iyice çýrp.(piþmiþ muhallebiden daha sulu görünümlü kepçe ile akýtýlabilen kývamda bir hamur elde edinceye kadar un ilave et) 15-20cm. çapýndaki yanmaz tavaya bir tatlý kaþýðý sývý yað koy ,ýsýt,krep hamurundan bir kepçeye yakýn koy. Altýný üstünü pembeleþinceye kadar piþir.

Bütün hamurlarý bu þekilde piþir.

ÝÇ
MALZEMELER
1 -500gr ýspanak
2- Bir küçük çay bardaðý sývý yað
3- Bir baþ soðan
Karabiber
Tuz

YAPILIÞI:Ispanaðý temizle .bir taþým haþla .Soðan ve yaðla hafif kavur,tuzunu,biberini ilave et

BÖREÐÝN PÝÞMEÐE HAZIRLANIÞI:Fýrýn tepsinize yanmaz kaðýt ser. Kreplerin kenar tarafýna iç malzemeden bir kaþýk koy uzunlamasýna biraz yay. Rulo þeklinde sar (Bohça gibi de sarabilirsin).bütün krepleri sardýktan ve tepsiye dizdikten sonra üzerlerine beþomen sosu koy ve biraz yay.Üstüne kaþar rendesi koy .Arzuya göre pul biber ek. 200 derecede ýsýtýlmýþ fýrýnda kaþarlar eriyinceye kadar piþir.sýcak servis yap.