

Firinda Krep

Malzemeler

2 adet yumurta
2 su bardagi sut
1 cay bardagi siviyağ
1 su bardagi un,tuz
Ic malzemesi;
1 adet patates
1 corba kasigi kasar peyniri
1 corba kasigi tereyağ
1 cay bardagi sut
tuz,karabiber
Kiyma malzemesi;
200 gr.kiyma
1 adet soğan
tuz,karabiber
isteğe göre kiyilmiş maydanoz
1 adet rendelenmiş domates
3 corba kasigi siviyağ
Uzeri için;
1 adet dilimlenmiş domates
ince dilimlenmiş kasar peyniri

Yapilisi

Krep malzemeleri putursuz olana dek karistirilarak hazirlanir.Daha sonra ic malzemeler hazirlanir.Patates haslanarak icerisine tereyağ,kasar peyniri ve sut katililarak karistirilarak pure hazirlanir.Ayri bir tavada soğan ve kiyma kavrulur.Kavrulurken rendelenmiş domates katililarak kisik ateste pisirilir.En son isteğe göre tuz ve baharatlar katililarak ates sondurulur.

Yagsiz kizgin tavaya krep hamuru birer kepce dokulerek krepler pisirilir.(Alt ust edilerek)

Pisen her krepin arasina once patates puresini,uzerine de kiymali ic malzemedan koyarak rulo seklinde sararak veya bohca gibi yaparak yaglanmis borcama yada tepsiye dizilir.Uzerlerine ince dilimlenmiş kasar peynirlerini ve domates dilimlerini koyarak firina surelim.Kasar peynirleri eriyip hafif kizardiktan sonra firindan alalim.Servise sunalim.