

Salamli Kasarli Krep Pasta

Malzemeler

1 su b. sut

Yarım su b. su

2 yumurta

1,5 su bardagina yakin un

Tuz

Karabiber

Katlar icin;

Dilimlenmis kasar

1 buyuk paket krem peynir

1 demet marul

2 adet dilimlenmis salatalik

Salam

Domates

Yapilisi

Oncelikle krep icin gerekli tum malzemeleri derin bir kasede tamamen puruzsuz oluncaya kadar iyice cirpin.

Krep tavasini bir firca yardimi ile yaglayip krep hamurunuzdan bir kepce alin ve tavanin ortasindan baslayarak yuvarlak bilek hareketleri ile tavanin her yerini kaplamasini saglayin.

Tavaya bakan yuzey tamamen tavadan kopmadan ellemeyin.

Diger tarafi da ayni sekilde pisirip kenara alin.

Tum hamur bitene kadar ayni islemi tekrarlayin.

Servcis tabagina bir krep yerlestirin.

Uzerine krem peynir surun ve malzemeleri dilediginiz sirayla kreplerin aralarina yerlestirin.

Her katiniza once krem peynir surun daha sonra dilediginiz malzemeyi doseyin.

Dilimleyerek servis yapin.