

Somonlu Krep

Malzemeler

3 adet somun fileto

1 su bardagi renkli biber (kirmizi, yesil ve sari renkli biber)

1 adet pirasa

1 orta boy sogan

2 dis sarimsak

5-6 dal dereotu

Krep Icin;

1 su bardagi un

1 adet yumurta

1/2 su bardagi sut

tuz,

karabiber

Yapilisi

Oncelikle somonlar ve pirasalar julyen dogranir.sogani da yemeklik dogranir.Sarimsaklar ve dere otu ince ince dogranir. Genisce bir tava uzerinde zeytinyagi gezdirilerek soganlar rengi donene kadar sotelenir. Ince kiyilmis sarimsak ve incecik julyen kesilmis pirasalar eklenerek tekrar kavrulur.Pirasa porsuyup olunce somon baliklari ilave edilerek iyice sotelenir. Julyen kesilmis renkli biberler de eklenerek, beraberce somonlar pisene dek kavrulur. Krep icin bir kapta; un, sut, yumurta tuz ve karabiber iyice cirpilir. Tava kizdirilarak kucuk bir parca tereyagi eritilir ve bir kepce unlu karisimdan dokulur. Tavayi salladiginizda doktugunuz karisim pisip, hareket ediyorsa bir yuzu pismis demektir. Ters cevrilerek krebin diger yuzu de iyice pisirilir. Hazirladigimiz kreplerin her biri servis tabagina alinarak, uzerine hazirladigimiz somonlu karisimdan yerlestirilir ve krebin bir ucu uzerine katlanir. Ince kiyilmis dereotu serpistirilerek sicacik olarak servise sunulur.ellerimize saglik