

# Lorlu Biberli Krep

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~280 kcal

Açılış 6/10

Lorlu biberli krep, hafta sonu kahvaltısında hafif peynirli içi ince bir hamura saran yumuşak bir tabaktır.

## Malzemeler

### Krep için

- 160 gr Un
- 2 adet Yumurta

### İç için

- 180 gr Lor peyniri
- 2 adet Kapy biber

## Yapılışı

- Kapy biberleri közleyip kabuklarını soyun, sonra küçük doğrayın.
- Doğradığınız biberleri lor peyniri ile karıştırıp harc hazırlayın.
- Un ve yumurtayı çırpıp ek hamur haline getirin, 10 dakika dinlendirin.
- Tavada ince krepler pişirip tezgaha alın.
- Lorlu biberli içi kreplerin ortasına paylaştırarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kapy biberi önceden soteleyin; çığ bırakılmasında kabın içinde su salar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu serpip 11 servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta