

Mihaliç Peynirli Krep

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 6/10

Balikesirli mihaliç peynirli krep, ince krepleri mihaliç peyniriyle doldurarak tuzlu, yumuşak ve kahvaltılık bir tabak hazırlar.

Malzemeler

- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 2 adet yumurta
- 120 gr mihaliç peyniri

Yapılışı

- Un, süt ve yumurtayı pürüzsüz krep hamuru olana kadar çırpın.
- Hamuru 10 dakika dinlendirip mihaliç peynirini ufalayın.
- Yağlanmış tavada ince krepleri her yüzü 1 dakika pişirin.
- Peyniri kreplerin ortasına paylaştırmak için parfi şekilde katlayın.
- Krepleri tavada 1 dakika daha isitarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Krep hamurunu 10 dakika dinlendirmek tavada daha düzgün yayılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Krepleri 11 kerecin, yanına domates, zeytin ve çay koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta