

کرپ پنیری

آرد	۱ پیمانه
شیر	۲.۳ پیمانه
آب	۱.۲ پیمانه
تخم مرغ	۲ عدد
نمک	۱ کمی
سس بشامل	۱ پیمانه
فلفل	۱ ق.چ
جوز هندی	۱ کمی
کاری	۱ ق.چ
کالباس	۱ پیمانه
پنیر	۱ پیمانه
کره	۵۰ گرم

۱ برای درست کردن کرپ: آرد، آب، شیر، تخم مرغ و نمک را با هم مخلوط کنید و خوب هم بزنید تا مایه ی یکدست حاصل شود

۲ در تابه کمی کره بریزید تا آب شود، یک ملاقه از مواد کرپ را بریزید و دو طرف آن را بپزید، و تا تمام شدن مواد این کارا ادامه دهید

۳ طرز تهیه سس بشامل: در یک ظرف کره بریزید تا آب شود، آد را به آن اضافه کنید تفت دهید، سپس کم کم شیر را اضافه کنید و هم بزنید تا سس شکل بگیرد

۴ در یک کاسه سس بشامل را همراه با نمک، فلفل، جوزهندی، پودر کاری، کالباس، پنیر موزارلای تکه ای یا رنده شده را با هم مخلوط کنید

۵ کرپ ها را در سینی فر پهن کنید، کمی از مواد داخل آن بریزید، کمی پنیر روی مواد بریزید، کرپ را مطابق فیلم ببندید، روی آن مجددا کمی پنیر بریزید

کرپ ها را به مدت ۵-۱۰ دقیقه در فر از پیش گرم شده در دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد قرار دهید تا پنیر آب شود و سپس سرو کنید



نوش جان (:

