

İki Ülke, İki Tarif

Crepe

Fransız mutfağının en bilinen lezzetlerinden biri krep...

Malzeme

- 3 yumurta
- 3 su bardağı süt
- 2 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı tereyağı



Yapılışı

1. Yumurtaları geniş, cam bir kâsenin içinde iyice çırpın. Sonra süt ve tuz ekleyip yeniden çırpın. En son un ekleyin ve karıştırın. Karışımı en az yarım saat dinlenmeye bırakın.
2. Teflon tavaya azıcık tereyağı ekleyin. Kâsedan bir kepçe hamur alın ve tavanın ortasına yavaşça dökün. Birkaç dakika sonra ters çevirin ve diğer tarafını pişirin. Tavaya döktüğünüz hamur tavada ne kadar ince ve geniş olursa tadı da o kadar iyi olur.
3. Krebin içine bir şeyler sarabilirsiniz. Örneğin şu tarif çok lezzetlidir: Biraz peynir, kaymak ve meyvelerle bir karışım hazırlayın. Bu karışımı kreplerin içine koyun. Üzerine de pekmez, bal ya da çikolatalı sos dökün. Afiyet olsun.

Krep tatlı ya da tuzlu olarak tüketilebilir. Tuzlu olarak şu tarif yapılabilir: Lor peyniri ve ince kıyılmış ıspanağı karıştırın. İçine karabiber, tatlı toz biber gibi baharatlar ekleyin. Sonra da bu karışımı krebin içine koyun ve krebi sarın.

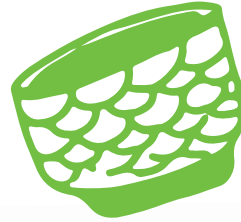


Gazpacho

Domates çorbası denince İspanyolların gazpachosu akla gelir.

Malzeme

- 5 domates
- 2 adet orta boy salatalık
- 1 soğan
- 1 kırmızı biber
- 3 diş sarımsak
- 4 dilim bayat ekme 
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber



Yapılışı

1. Domates, salatalık, kırmızı biber, soğan, sarımsak ve bayat ekmeği rondodan geçirip parçalayarak p re kıvamına getirin.
 2. P reyi bir tencereye boşaltın ve su ekleyip pişirmeye başlayın.
 3. Kaynayınca tencereye tuz, karabiber ve sirke ilave edin. Salçayı bir bardak suda eritin, zeytinyağıyla birlikte ekleyin. Tekrar kaynamaya başlayınca ocağı kapatın.
 4. Çorba hazır olunca bir k seye alın, üzerini ince kıyılmış maydanoz ve küp küp kızarmış ekme le süsleyip servis edin.
- Afiyet olsun.

