KREP GRATEN
Malzemeler ; 4 kişi - 12 krep için

250 gr Süt

150 gr Un

2 adet Yumurta

Zeytinyağ

yarım çay kaşığı Tuz

İÇ MALZEME

Beşamel sos (½ Kg süt ile yapılmış)

2 Yumurta

1 kaşık Çiğ Krema

3 dilim pişmiş Jambon ya da Salam

125 gr taze kaşar ya da permessan peyniri

Tuz ve Kırmızı Biber

Yapılışı:
Derin bir kaba, önce unu, sütü ve önceden çırpılmış yumurtaları ve yarım çay kaşığı tuz ekleyiniz. Hepsini iyice karıştırın. Üzerine 1 kaşık zeytinyağ ilave edin. Bu sıvı hamuru yarım saat kadar dinlendirin.

Beşamel sos hazırlayın. Sosun içine çırpılmış 2 yumurta sarısı, çiğ krema ekleyiniz. Üzerine rendelenmiş permesan peyniri, ince ince kesilmiş jambon, tuz, pul kırmızı biber ilave edin.

Tavaya ancak yağlayacak düzeyde yağ koyun. Sıvı hamurdan iki kaşık dolusu tavaya döküp iyice yayın. Krepin bir tarafı piştikten sonra, bir paletle parçalamamaya özen göstererek tersine çevirin. O tarafı da pişince tavadan alın. Bu şekilde 12 krep hazırlayınız.

Her bir krepin içine, daha önce hazırlamış olduğunuz beşamelli karışımdan bir yemek kaşığı koyup iyice yayın. Krepleri yuvarlayın ve iyice yağlanmış, ısıya dayanıklı bir cam tepsi içine düzgün bir şekilde sıralayın. Üzerinin kızarması için fırına sürün. 5 dakika kadar kalsın.

Sıcak sıcak servis yapın