

SAVORY CREPES

Ingredients

2 eggs (you can without it)

1 teaspoon of sugar

1 teaspoon of salt

2 cups of milk

2 cups of flour

1 cube of butter

Pinch of parsley (for decoration)

For the filling:

200 grams of shredded cheese

200 grams of kashkaval cheese

A little of parsley

A little of toasted sesame

A little of white vinegar (about 1 teaspoon)

A little of nigella

Directions

لتحضير عجينة الكريب : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه البيض ، سكر (هاد الكريب مالح مو حلو اذا حلو ما يتحطوا ملح يتحطوا ملعقة سكر كبيرة ويتحطوا رشة ملح) ، ملح ، خل ابيض ثم نخفق المكونات مع بعضهم، ثم نضيف لهم حليب، طحين ونحرك المكونات قليلاً (فيكم تحطوا كأسه ونص طحين ويتحطوا النص الثاني بالتدريج لان ممكن يختلف نوع الطحين) وبعدها نعيد خفق المكونات مع بعضهم في الخفاقة للكهربائية (ما تبالغوا بالخفق كثير)، ثم نقوم بتصفية الخليط بمصفاة (اي شئ خلطوهم بالخفاقة خلطوهم بالبلندر او خلطوهم على ايديكم لازم تخلوهم لان بصل فيهم برغلة مشان يطلع الكريب قطعة وحدة) ونترك الخليط يرتاح لمدة 5 - 10 دقائق ، ومن ثم ناتي بمقلاة ونقوم بدهنها بالقليل من الزيت او الزبدة، ثم نرفعها على النار على اعلى حرارة حتى تسخن (اي مقلاة عندكم ما بتلرزق تيفال)، ثم نسكب خليط الكريب في المقلاة ونقوم بقلبيهم حتى نحصل على اللون المطلوب للكريب (اهم شئ تتطلع الكريب رقيقة وتتوزع على كل المقلاة ، ويتخلوا الحرارة متوسطة)، ومن ثم ناتي باي قماشة نظيف وبعد استواء الكريب نضعها على القماشة (اول ما تحطوا العجينة بالمقلاة بتعلوا الحرارة ثم بتخفوا الحرارة لحتى تستوي على الهدا)، وبعدها نقوم بحشي قطع الكريب (يتحطوا الحشوة بنص وبتلفوها على شكل مربع)، ومن ثم نضع بمقلاة مكعب زبدة ونضع فيها الكريب المحشي ونقوم بتحميص قطع الكريب مع الزبدة (يتحطوا على الطرف المسكّر منشان يمسك ويتحمص) ، وبعد التحميص يصبح الكريب جاهزاً ويزين بالقليل من البقدونس ويقدم مع الشاي .
لتحضير الحشوة : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه جينة مبروشة ، جينة قشقوان مبروشة ، بقدونس مفروم، سمسم محمص ، حبة البركة ثم نخلط المكونات مع بعضهم (انتو فيكم تحشوا الي بدكم ياه زعتر ، جينة ومرتديلا ، محمرة ، دجاج ، فطر زيتون ... حسب الرغبة) .

C H E F O M A R

Bon Appetit!