S A V O R Y C R E P E S

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 نأتي بوعاء ونضع فيه البيض ، سكر (هاد الكريب مالح مو حلو اذا حلو ما بتحطوا ملح بتحطوا ملعقة سكر كبيرة وبتحطوا رشة ملح) ، ملح ، خل ابيض ثم نخفق المكونات مع بعضهم، ثم نضيف لهم حليب، طحين ونحرك المكونات قليلاً (فيكم تحطوا كاسة ونص طحين وبتحطوا 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 شي خلطوهم بالخفاقة خلطوهم بالبلندر او خلطوهم على ايديكم لازم تنخلوهم لان يضل فيهم برغلة مشان يطلع الكريب قطعة وحدة) ونترك الخليط يرتاح لمدة 5 - 10 دقائق ، ومن ثم نأتي بمقلاة ونقوم بدهنها بالقليل من الزيت او الزبدة، ثم نرفعها على النار على اعلى حرارة حتى تسخن (اي مقلاية عندكم ما بتلزق تيفال)، ثم نسكب خليط الكريب في المقلاة ونقوم بقليهم حتى نحصل على اللون المطلوب للكريب (اهم شي تتطلع الكريب رقيقة وتتوزع على كل المقلاية ، وبتخلوا الحرارة متوسطة)، ومن ثم نأتي بأي قماشة نظيف وبعد استواء الكريب نضعها على القماشة (أول ما تحطوا العجينة بالمقلاية بتعلوا الحرارة ثم بتخففوا الحرارة لحتى تستوي على الهدا)، وبعدها نقوم بحشي قطع الكريب (بتحطوا الحشوة بنص وبتلفوها على شكل مربع)، ومن ثم نضع بمقلاة مكعب زبدة ونضع فيها الكريب المحشي ونقوم بتحميص قطع الكريب مع الزبدة (بتحطوها على الطرف المسكر منشان يمسك ويتحمص) ، وبعد التحميص يصبح الكريب جاهزاً و يزيّن بالقليل من البقدونس ويقدم مع الشاي . لتحضير الحشوة : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه جبنة مبروشة ، جبنة قشقوان مبروشة ، بقدونس مفروم، سمسم محمص ، حبة البركة ثم نخلط المكونات مع بعضهم (انتو فيكم تحشوا الي بدكم ياه زعتر ، جبنة ومرتديلا ، محمرة ، دجاج ، فطر زيتون ... حسب الرغبة).

C H E F O M A R

Bon Apetit!