

كريب بحشوة الجبن والمشروم...لذيذ جداً

المقادير:

(4 اشخاص)

- 3 بيض
- عصره ليمون
- 3 كوب طحين
- 3 كوب حليب
- الحشوة: بصلة صغيرة مقطعة
- مشروم مقطع شرائح
- فلفل ملون مقطع شرائح
- زيتون مقطع شرائح
- جبن موتزريلا
- جبن شيدر

طريقة التحضير:

اخفقي البيض مع عصره الليمون والملح والفلفل ثم اضيفي الحليب وقلبي.

اضيفي خليط الحليب للطحين بالتدرج مع التقليب.
ضعي الخليط في الثلاجة لمدة ساعة.

سخني مقلاة تيفال وضعي مقدار من الخليط ثم حركي المقلاة حتى يتوزع الخليط واتركيه ينضج ثم اقلبيه على الجانب الاخر لثواني.

كرري مع باقي الكمية مع تغطية الكريب حتى لا يجف.

لتحضير الحشوة ضعي البصل في مقلاة على النار ثم اضيفي المشروم والفلفل وقلبي.

بردي الحشوة ثم وزعيها على حبات الكريب ثم وزعي الجبن واغلقي حبات الكريب ثم حمصها في مقلاة او في الشواية.