



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ANTEPFİSTIKLI KREP BÖREK

- 50 gram doğranmış kereviz sapı
- 50 gram kereviz yaprağı
- 100 gram soyulmuş antepfıstığı
- 1 çorba kaşığı Rendelenmiş parmesan peyniri
- 100 gr margarin
- 1 tutam tuz, karabiber
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt

Antepfıstığı, 120 gram yağ, 1 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri, yarım portakal suyu, bir tutam tuz, karabiber, kereviz yaprakları ve kereviz sapını blenderde çekin.

Krep için: Yumurta, un, süt ve tuzu karıştırıp dinlendiriyoruz. Daha sonra tavada yağı eritip krep hamurunu pişiriyoruz. Tavaya ilk krepini sonra sosu üst kata da krepini koyup tava böreği şeklinde pişiriyoruz.

