



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIKLI KREP (FRANSIZ)

MALZEMELER

2 Çorba Kasigi Un
1 Yumurta
Karabiber
4 Çorba Kasigi Süt
150 gr Füme Somon
4 Çorba Kasigi Süt Kremasi
1 Salatalik
2 Tatli Kasigi Limon Suyu
4 Çorba Kasigi Sivi Yag
1 Demet Dereotu
50 gr Havyar

YAPILIS TARIFI

Un, süt ve yumurtayı karistirin. Olusturdugunuz hamuru 30 dakika kadar dinlendirin Yapismaz bir tavada yag isitin ve iki tane krep pisirin. Kreplerin sogumasini bekleyin.

Füme somonlari esit olarak kreplerin üzerine yayin. Kenarlarinda bosluk kalmasina dikkat edin. Süt kremasini tuz ve karabiberle tatlandinn.

Kremayı somonların üzerine sürün. Krepleri rulo yapıp alüminyum folyo ile kaplayin. 45 dakika buzlukta bekletin.

Salataligi yıkayıp kabugunu soymadan dilimleyin. Sivi yag, limon suyu, tuz ve karabiberden bir marinat olusturun.

Dereotunu yıkayıp ayıklayın. Sap kısımlarını kesip kalan kısımlarını ince ince kiyin. Krep rulolarını dokuz ince dilim halinde dograyın. Tabaklara üçer dilim yerleştirin. Marinatı üzerinde gezdirin. Dereotu, salatalik, havyarla süsleyin.