



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖP ŞİŞDE SOMONLU KREPLER

4 yemek kaşığı hazır çiğ krema
4 dilim füme somon balığı
4 yemek kaşığı labne peyniri
2 dal yeşil soğan
1 yemek kaşığı dereotu (kıyılmış)
2 yemek kaşığı mayonez
1 çay kaşığı Tuz
1 çay kaşığı Karabiber
Krep mazemeleri:
4 yemek kaşığı margarin
2 adet yumurta
1 bardak un
2 bardak süt
1 çay kaşığı tuz
6 adet marul yaprağı

Yumurta, unu, yağı ve sütü karıştırın, tuz ilave edin.

Teflon tavayı ısıtıp, yağlayın.

Fazla yağın kağıt havluyla alın.

Karışımı kahve fincanıyla dökün.

İnce krebin iki tarafını da pişirin. Labne peyniri, kıyılmış yeşil soğan, dereotu, mayonez, krema, tuz ve karabiberi karıştırın.

Krebi tabağa alın.

Karışımı krema sürer gibi, ince bir şekilde üzerine yayın.

1 adet somon dilimini içine koyun.

Rulo yapıp, dört eşit parçaya bölün. çöp şişlere takın marul yapraklarıyla servis tabağına dik olarak yerleştirin.

