



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES TABANLI SARMA KREP

1 su bardağı çavdar unu
1 adet yumurta
Yarım su bardak süt
2 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı zeytin ezmesi
1 fiske tuz
1 kalıp beyaz peynir
yeteri kadar nane yaprağı
5 adet domates

Yumurta, süt, zeytin ezmesi ve eritilmiş yağ çırpma teliyle çırpılır. Üzerine çavdar unu eklenir.

Kızgın krep tavaına küçük porsiyonlar halinde dökülen krepler, arkalı önlü pişirilir.

Ufalanmış peynir, krebin içine koyulur. Rulo yapılan krep dilimlenir. Kürdana nane yaprağı ile krep ruloları, ikiye bölünmüş domatese batırılır.

