



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖMİ-GLAS SOSLU KREP

1 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 tutam tuz
50 gr margarin
2 su bardağı İspanyol sosu
5 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı mantar (kıyılmış)
50 gr dövülmüş ceviziçi

İspanyol sosunu, et suyunu ve mantarları büyük bir tencereye koyunuz. Tenceredeki karışımı, orta ateşte kaynatınız. Kaynayınca ateşin altını kısıp 30 dakika üçte birini çekene kadar yavaş yavaş pişirin.

Krep için: Yumurta, un, süt ve tuzu karıştırıp dinlendiriyoruz. Daha sonra tavada yağı eritip krep hamurunu pişiriyoruz.

Piştikten sonra krepin içine sosu döküp ceviz içlerini ekleyelim. Krepi sarıp keselim kûrdan batırıp servis edelim.