



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EBEGÜMECİLİ PATATESLİ KREP

50 gr margarin
1 su bardağı ebeğümeci püresi
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı un
İç i için:
3 adet patates
2 yemek kaşığı margarin
2 adet kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pulbiber
Üzeri için:
150 gr kaşar peyniri

Önce ebeğümeci otunu az suyla hasılayalım sonra blendırdan gecirelim krepin icine hazır olsun.

Krep için tüm malzemeleri karıştırıp mikserle çırpın.

Birer kepçe alıp yağlanmış tavada pişirin.

İçini hazırlamak için patatesleri soyup tavla zarı iriliğinde küpler halinde doğrayın.

Kaynar suda haşlayın.

Soğanları piyazlık doğrayıp yağda kavurun.

Haşlanmış patateslerin tuzunu ve baharatını katın.

Kreplerin iç erisine patatesli harcı paylaş tırıp kapatın.

Kapatma yerleri alta gelecek şekilde tepsiye dizin.

Üzerine kaşar peyniri koyun.

Kaşarlar eriyinceye kadar sıcak fırında pişirin.

