



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI KREP

200 gr. ispanak
1 su bardagi kasar peyniri rendesi
1/2 demet maydanoz
Krep Icin:
1,5 su bardagi un
4 yumurta
1 su bardagi sut
2 corba kasigi siviyađ
tuz

1 Ispanaklar bir kasik siviyađ ile oldurulur.
2 Ayri bir kapta kasar ile ince kiyilmis maydanoz karistirilir.
3 Krep hamuru icin un, yumurta,sut, siviyađ ve tuz iyice karistirilir.
4 Teflon tava cok az yaglanip krep hamurundan yarim kepce tavaya dokulur.iki tarafi da kizartilir.
5 Kizaran krepleri duz bir yere alip uzerine bir kasik ispanak ve icten biraz konulup rulo halinde sarilir.
6 Bu sekilde hazirlanan krepler iki parmak genisliginde kesilir.Yaglanmis firin tepsisine dizilir uzerine kasar peyniri rendesi serpilip firinda kasarlar eriyinceye kadar pisirilir.

[ML® Tavuklu Akıtma için tıklayın](#)
