



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KREP

3 orba kaşığı sıvı yağ

1/2 kg. ıspanak

6 adet mantar

2 diř sarımsak

2 adet domates

Dil peyniri

Krep için:

2 su bardaęı süt

2 orba kaşığı un

1 adet yumurta

Küçük doğranmış ıspanak ve sarımsakları yağda kavurup mantarları ilave edin. Mantarlar bıraktığı suyu çekene kadar kavurun. Sütü, yumurtaları, unu ve tuzu karıştırın. Kızdırılmış ve çok az yağ sürülmüş tavaya birer kepçe dökerek krepleri pişirin. İlk krebi yağlanmış tepsiye koyun. Üzerine ıspanaklı harçtan koyup dilimlenmiş domates yerleştirin. Tüm malzemeyi bu şekilde bitirip üzerine dil peyniri yerleştirin ve peynir eriyene kadar fırında pişirin.



Fotoęraf "gül" tarafından gönderildi. 06.11.2023