



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GİRNE KREBİ (KIBRIS)

2 yemek kaşığı margarin
2 adet yumurta
2 su bardağı süt
2 su bardağı un
isteğe göre Tuz
1 adet soğan
250 gr. madımak
50 gr Kaşar rendesi
2 yemek kaşığı un
50 gr. margarin
1,5 bardak süt
isteğe göre Kaşar rendesi

Madımak otlarını yıkayıp doğrayalım. Soğanı yemeklik doğrayıp sana yağda kavuralım. Ardından doğradığımız madımak otlarını ekleyelim. Otlar suyunu salıp çekene kadar pişirelim. madımak otları pişince tuzunu ve karabiberini ekleyip ocağı kapatalım.

Madımak otu kavrulurken krepleri daha önce anlattığımız şekilde hazırlayıp pişirelim.

Kreplerin ortasına otlu harç, üzerine de kaşar rendesi koyalım. Kreplerimizi ister bohça şeklinde ister rulo olarak saralım ve yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizelim

Üzerine beşamel sosumuzu hazırlayıp dökelim ve kaşar rendesi ile fırınlatalım. Üzeri hafif kızaracak kadar (yaklaşık 15 dk. kalması yeterli).