



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOROZLU VE KARAHİNDİBALI KREP

1 bardak süt
1 adet yumurta
3 su bardağı un
60 gram kızartma yağı
2 adet soğan
1 tutam tuz
5 adet horoz kanat
100 gr Karahindiba
Yarım bardak kaşar peyniri

Malzemesinden krep hazırlanarak krep tavaında tane tane pişirin.
Karahindibayı küçük küçük doğrayıp yağda kavurun. Horozu parmak şeklinde doğrayıp yağsız tavada pişirin.
Horoz ve karahindibayı birleştirip krepin iç malzemesini oluşturun. Krepler de pişince, hepsini bir araya getirip üzerine kaşar peynir rendesiyle 5-10 dakika fırınlayın. Sıcak servis yapın.

