



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ KEÇİ PEYNİRLİ KREP SARMA

2 adet yumurta
1,5 su bardağı un
1 su bardağı su
1 çay bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
50 gram margarin
85 gram keçi peyniri
1½ su bardağı körpe roka
6 adet ufak incir
3 tatlı kaşığı limon suyu

Un, süt ve su ile topak topak kalmayacak şekilde iyi çırpın yumurtaları ilave edin bir süre daha çırpıma devam edin. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur elde edin. Teflon tavada 1 çay kaşığı yağı eritin tava iyice kızgınlaşmaya başladığı zaman tavaya 1 kepçe hamuru döküp güzelce yayın (hamuru tavayı hareket ettirerek yayın kaşık kullanmayın). İki tarafını da çevirerek orta ateşte pişirin. Krep hamuru bitene kadar bu işlemi yapın. Krepler bitince soğumaya bırakın. Her bir krepin üzerine keçi peynirini sürün. Rokayı serpiştirip yarıdan kestiğiniz taze incirleri ekleyip üzerine limon suyu sıkın. Rulo yapıp böldükten sonra servis edin.

