



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI KREP BOHÇASI

Malzeme:

Sosu için :

2 çorba kaşığı Bizim Margarin

1,5 çay bardağı Bizim Mutfak Un

2 su bardağı süt

50 gr taze kaşar peyniri

Tuz

İç Malzeme için :

1 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

250 gr ıspanak

1 adet soğan

100 gr mantar

Tuz

Karabiber

Krep Hamuru için :

1 paket (165 gr) Bizim Mutfak Krep Unu

2,5 su bardağı süt

2 adet yumurta

50 gr Bizim Margarin

Bir tutam Tuz

Bir tutam toz şeker

Krep hamuru için Bizim Mutfak Krep toz karışımı, 2 yumurta ve sütü bir kaba alıp çırpın. Bir parça margarin teflon tavaya alıp eritin. Bir kepçe dolusu krep harcını tavaya dökün. Tavanın her yerine eşit dağılması için tavayı hafifçe sallayın. Krepleri arkalı önlü pişirin. Malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Her defasında margarin ekleyin. İç malzemesi için soğanı soyup küp şeklinde doğrayın. Ispanakları yıkayıp iyice süzdükten sonra ince doğrayın. Zeytinyağını tavada ısıtıp soğanı kavurun. Ispanakları ekleyin. Ispanaklar suyunu çekene kadar kavurun. Dilimlenmiş mantarlar, tuz ve karabiberi ilave edin. 10 dakika pişirin. Beşamel sos için margarin sos tenceresinde eritip unu ilave ederek çırpma teli ile pembeleşene kadar kavurun. Sütü azar azar ekleyerek beşamel kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Ocaktan alıp tuz ve biberle tatlandırın. Kreplerin içine hazırladığınız ıspanaklı ve mantarlı karışımı paylaştırıp bohça şeklinde kapatın. Üzerine beşamel sosu ve rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirin. 200 dereceye ayarlı fırının ızgara bölümünde peynirler eriyip kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak veya ılık servis yapın.