



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREPLİ VE BARBUNYALI TACO

1 su bardağı haşlanmış barbunya
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
1/2 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1/2 çay bardağı kaşar peyniri
3 adet küp küp doğranmış domates
3 adet küçük küçük doğranmış yeşil soğan
Krep için:
3 yemek kaşığı eritilmiş margarin
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı un
Tuz

Krep için tuzu,eritilmiş sana yağın, unu, sütü ve yumurtaları güzelce mikserde ya da elde çırpın ve oluşan bu sıvıyı ısıtılmış teflon tavaya dökün ve kreplerin her iki yüzünü de çevirerek pişirin. Haşlanmış barbunyaları bir çatal yardımıyla ezin içine tuz, karabiber, kimyon, biber ve domates salçalarını ekleyin ve teflon bir tavada bir kaç dakika karıştırarak bu karışımı kavurun. Kreplerinizin üzerine bu karışımı taksim edin üzerine yeşil soğan domates,maydanoz ve kaşar peynirlerini serpin ve rulo yapın yanında patates çipsiyle veya kızartmasıyla servis yapın.

