



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREPTE ÖRDEK FÜME

Malzeme:

80 gram füme ördek

30 gram salatalık kabuğu

30 gram taze soğan

40 gram taze erik sos

Krep Hamuru için :

1 paket (165 gram) Bizim Mutfak Krep

2,5 su bardağı süt

2 adet yumurta

50 gram Bizim Mutfak 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 margarini 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 margarini ekleyin. Füme ördeği jülyen doğrayın. İnce doğranmış salatalık kabukları ve taze soğanlara erik sos ilave ederek harmanlayın. Karışımı hazırladığınız krep hamurlarına paylaşın. Rulo şeklinde sarıp eşit aralıklarla keserek servis yapın.