



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANALI KREP RULO

6 Adet Haşlanmış Lahana Yapağı
1 Su Bardağı Kaşar Peyniri Rendesı
1/2 Demet Maydanız
Krep İçin:
1,5 Su Bardağı Un
4 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Süt
2 orba Kaşığı Sıvı Yağ
Tuz

Lahana yapraklarını haşlayalım. Ayrı bir kaptı ince kıyılmış maydanız ile kaşar peyniri rendesini karıştıralım. Krep hamuru için, derin bir kaptı bir buçuk su bardağı unu, yumurtaları, sütü, sıvı yağı ve yeterince tuzu iyice karıştıralım. Teflon tavayı çok az yağlayalım. Krep hamurundan yarım kee tavaya dökelim. Arkalı önlü kızartalım. Sonra krepı düz bir zemine alalım. Haşlanmış lahana yaprağını üzerine serelim. İçine hazırladığımız içten bir miktar koyalım. Rulo şeklinde saralım. Bir buçuk parmak kalınlığında dilimler keselim. Çok hafif yağlanmış bir tepsiye dilimleri dizelim. Üzerine kaşar peyniri rendesi serpelim. 200 dereceli fırında kaşarlar eriyene dek pişirelim.