



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI PLEVNE KREBİ

1 paket margarin  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı Yaş maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yeteri kadar un  
3 adet huş mantarı

Krep sosunu hazırlamak için maya, şeker, süt ve suyu çırpalım. Bu işlemi tamamlandıktan sonra un ve tuzu ekleyip sıvı bir karışım hazırlayalım. Geniş bir tava içinde biraz margarin eritem. Eriyen margarin üzerine krep sosundan bir miktar dökerek arkalı önlü pişirelim. Sonra da servis tabağına alalım. arı bir tavada huş mantarını sana margarin ile soteleyelim ve pişen krebizin arasında bırakalım. Krebiz hazır!