



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI HAVUÇLU SARMA KREP

1 adet yumurta
3 su bardağı süt
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket labne peyniri
3 adet havuç
4 sap pırasa
3 yemek kaşığı margarin
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Havuçları soyup rendeleyin, pırasaların ilk katını çıkartıp yıkayın ve çok ince dilimleyin.

Margarini tavaya alın, yağ kızınca havuç ve pırasaları tavaya alın. Tuz ve karabiberi ekleyerek orta ateşte 10 dakika kadar soteleyin. Sonra soğuması için ocaktan alın. Tüm krep malzemesini derin bir kapta karıştırın (mikser kullanmanızı tavsiye ederim).

Teflon tavayı sıvı yağ ile yağlayın. Krep hamurundan küçük bir kepçe ya da cezveye alıp tavaya dökün.

Tavayı sallayarak hamuru tavaya yayın. İki yüzünü de pişirin. Pişirdiğiniz krepleri geniş bir tabağa üst üste dizin.

Tüm krepleri pişirme işlemi bitince, kreplerden birini tezgaha alın. Krepin üzerine yağ bıçağı ile labne peyniri sürün. Son olarak sebzeli harçtan sürerek krepleri sarıp servis tabağına alın.

