



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROKALI KREP

Krep için:

2 tane yumurta

2 su bardağı süt

1.5 su bardağı un

Tuz

250 gram tereyağı

İçerik için:

50 gram eritme peyniri

1 tane domates

Yarım demet roka

Yarım demet maydonoz

Bütün malzemeler çirpılır ve koyu bir krep hamuru yapılır. Yanmaz tavaya az tereyağı atarak eritilir. Kepçe yardımıyla krep hamurundan akıtılır ve arkalı önlü pişirilir.

Bir kaseye eriyen peynir ufalanır ve maydonoz domates roka doğranıp karıştırılır. Düz bir tepsiye pişen krepler alınır ve tam ortasına peynir konularak bohça şeklinde kapatılır.

Yanmaz tavaya az tereyağı alınır ve eritilerek bohça şeklindeki krepler arkalı önlü kızartılır, sıcak servis yapılır.

