



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI KREP DİLİMLERİ

<https://yemek.name>

1 su bardağı un
2 adet yumurta
1 + 1/4 su bardağı süt
3 tatlı kaşığı zeytinyağı
1/2 çay kaşığı tuz

Bütün malzemeleri mikser yardımı ile pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.
Yapışmayan bir tavayı ısıtıp karışımdan küçük kepçe tavaya döküp hızlıca tavaya yayılmasını sağlayın.
Krep tavadan kolay ayrıldığı anda diğer tarafını çevirin ve bir süre kızarmasını bekleyin.
Kalan karışımı aynı şekilde pişirmeye devam edin.
Pişen kreplerin üzerine krem peynir sürün.
Salam dilimlerini yerleştirip, rulo yapın.
Hazırladığınız krep rulolarını 2 parmak kalınlığında dilimleyip kürdanlarla süsleyerek servis tabağına dizin.

Not: Her iki taraf için de 1 dakika gibi bir süre yeterli.

