



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 2 BİBERLİ SUCUKLU KREP

- 1 su bardağı un
- 1,5 su bardağı süt
- 2 adet yumurta
- Tuz
- Karabiber
- 3 adet yeşil sivri biber
- 12 adet dilimlenmiş sucuk
- 1 adet kapy biber
- 4 yemek kaşığı sıvıyağ (tavada sucukları pişerken 1 kaşığı)

Çukur bir kaptan un süt yumurta sıvıyağ iyice çırpılır tava kısık ateşe konur içi yağlanır krep hamurundan bir kepçe tavaya dökülür iki tarafı güzelce pişirilir. Pişen krepler bir tabağa koyduğumuz kağıt havlu üzerine alınır bu işeme hamur bitene kadar yapılır. Diğer tarafta yeşil ve kapy biberi temizleyip küçük doğrarız sucukları ortadan bölün tavaya sıvıyağ koyun hepsini birlikte soteleyin. Pişen harçtan kreplerin içine koyup rulo şeklinde saralım, servis tabağına alalım sıcak servis yapalım.

