



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

2 RENKLİ KREP

1 su bardağı un
1,5 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 su bardağı ıspanak pastası
1 ay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı margarin
Yarım paket labne peyniri
10 dilim salam

Haşlanmış ıspanağı blendırdan geçirip krep hamuru malzemelerini ekleyin ve 2-3 dk çırpın.Kıvamı koyu olmuşsa süt ile ayarlayın, akıcı bir kıvamda olmalı. Tavaya 1 parça sana margarin ekleyip eridikten sonra ve harçtan 1 kepçe alıp ortaya dökün ve hemen sağı sola hareket ettirerek yayılmasını sağılayın, bu şekilde devam ederek krepleri tamamlayın. Krepleri uç kısımları birbiri üzerine gelecek şekilde sıralayın ve üzerine labneyi sürün salamları dizin ve rulo şeklinde sarın. Krepleri uç kısımları birbiri üzerine gelecek şekilde sıralayın ve üzerine labneyi sürün salamları dizin ve rulo şeklinde sarın. Buzdolabında 30 dk.dinlendirin.dilimleyerek servis yapın.

