



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 3 PEYNİRLİ PEMBE KREP

<https://www.muratbey.com.tr>

Krep için:  
2 su bardağı un  
2 adet yumurta  
1,5 su bardağı süt  
Yarım su bardağı su  
Tuz  
Sıvı yağ  
Krep harcı için;  
Muratbey Sürmeli peynir  
Muratbey Lor peyniri  
Muratbey Burgu peynir  
Kırmızı pancar  
Krema  
Salatalık

Tereyağını eritiniz. Unu rengi hafif sararana kadar kavurunuz. Un, süt, yumurta ile klasik krep hazırlığı yapınız. Kırmızı pancarı iyice yıkayarak kaynatınız. Elde edeceğiniz su, daha sonra krep hamuruna doğal ve lezzetli bir renk verici olarak iştah açıcı pembe renge kavuşmasını sağlamak amacıyla kullanılacaktır. Krep hamurunu sıvı yağ ile yağlanan yapışmaz bir tavada pişiriniz. Diğer taraftan Muratbey Sürmeli peynir ve Muratbey Lor peyniri karıştırıp krema ile lezzetli bir harç hazırlayınız. Son aşamada pembe krepin içine Muratbey Burgu peynir ve salatalık yerleştirip rulo şeklinde sarınız. Şeritler halinde dilimleyip servise ediniz. Hem görsel hem de lezzet şöleni yaşatacak 3 Peynirli Pembe Krep günün her saati tüketilebilir.

