



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACI SOSLU KREP BOHÇA

300 gr soyulmuş domates  
5 adet fesleğen yaprağı  
2 adet acı kırmızı biber  
3 diş sarımsak  
2 tutam tuz  
1 su bardağı un  
1 su bardağı süt  
1 adet yumurta  
50 gr margarin

Sos için: Sarımsakla kırmızı biberi ince kıyıp, ateşte koyup biraz soldurun. Fesleğen yaprakları ile domatesleri de ince kıyıp buna ilave edilin. Tuzunu ekleyip tencereyi kapatın. 15 dk kadar pişirin. Bu zaman sonunda sos hala çok sıvı ise, tekrar kapaksız olarak ateşe koyun. Tam kıvamına gelince bir kaşık saf zeytinyağı ekleyin. Krep için: Yumurta, un, süt ve tuzu karıştırıp dinlendiriyoruz. Daha sonra tavada sana yağı eritip krep hamurunu pişiriyoruz. Krepin içine sosu ekleyip yeşil soğanın yeşil kısmı ile bohça şeklinde kapatıp servis ediyoruz.



Fotoğraf "Ay Fer" tarafından gönderildi. 13.06.2015