



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHAR KREPİ

Krepler için:

1,5 su bardağı süt

1 su bardağı un

2 yumurta

1 çay kaşığı tuz

İç için:

1 demet taze soğan

1 demet maydanoz

1 demet dereotu

100 gram lor peyniri

1 domates

Tuz

Kekik

Karabiber

Derin bir kabın içinde yumurtaları çırpın. Üzerine sütü, unu ve tuzu ekleyip koyu bir karışım elde edin. Bu harcı 5 dakika kadar bekletin. Daha sonra az yağlanmış bir tavanın içine kepçeyle dökerek içi yüzünü de pişirip krepleri hazırlayın. Tüm krepler bitince yeşillikleri yıkayıp ince bir şekilde kıyın. Taze soğanların uzun saplı olanlarından 7 tane ayırıp haşlayın, soğuk suya batırın. Bu soğan saplarını krepleri bağlamak için kullanacaksınız. Kıyılmış yeşilliklerin üzerine peynir ve baharatları da ekleyin. Kreplerin içlerine yerleştirip soğan saplarıyla bağlayın.

Not: İstenirse tavuklu ya da kıymalı iç de beşamel sosla hazırlanır.