



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI KEÇİ PEYNİRLİ KREP RULOLARI

25 gr margarin
5 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
5 kahve fincanı un
yarım demet dere otu
1 su bardağı lor peyniri
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber

Yumurta, tuz, su ve sütü tel çırpıcı ile karıştırın. İçine un koyup pürüzsüz kıvama gelinceye kadar iyice karıştırın. Hamuru oda sıcaklığında 15 dakika beklettikten sonra birer fincan alıp yağsız teflon tavada önlü arkalı kızartın. İç harcı için; lor peynir, dereotu, maydanoz, tuz margarin, sarımsak, karabiber ve kırmızı pul biberi karıştırın ve kızarttığınız kreplerin ortalarına koyup rulo şeklinde sarın. Peynirli ruloları dikdörtgen bir tabağa dizip buzdolabında en az 1 saat dinlendirin. Krepleri iki parmak kalınlığında kesip servis yapın.

