



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIKLI KREP

300 gram levrek fileto
2 adet mantar
150 gram haşlanmış kalamar
1 adet kırmızı biber
3 dilim balık pastırması
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 yemek kaşığı domates sosu
1 çay kaşığı tuz, kekik, kırmızı toz biber
2 adet yumurta
1,5 su bardağı un
25 gram margarin
1 su bardağı su
Yarım su bardağı süt

Krep için, un, tuz, süt ve suyu iyice çırpın. Yumurtaları ekleyip çırpmaya devam edin. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur elde edin. Yapışmaz yüzeyli tavada yağı eritin. Tavaya 1 kepçe dolusu hamur aktarıp yayın. Her iki tarafını da pişirin. Levrekleri jülyen doğrayın. Tavada hafifçe kavurun. Üzerine mantar dilimleri, kalamar, ince kıyılmış biber, ince kıyılmış balık pastırması, domates sosu, kekik, toz ve pul biber, tuz ilave edip harmanlayın. Kreplerin arasına levrekli harçtan paylaşın. Fırın tepsisine dizin. Üzerine kaşar peyniri serpip 160 derece fırında pişirin. Servis yapın.

