



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIKLI KREP

500 Gr beyaz balık filetosu
1 yumurta
1/2 limonun suyu
50 Gr maydanoz (kıyılmış)
125 Gr patates (püre haline getirilmiş)
Tuz
Karabiber
1.5 litre sıvı yağ

Deniz ürünlerini ve balıkları Rondoda püre haline getirin. Yumurta, limon suyu, maydanoz ve püre haline getirilmiş patates ile karıştırın. Tuz ve karabiberi ekleyin. 8 adet 2.5 cm kalınlığında yuvarlak krep şeklini verin. Krepleri, arada çevirerek, kızgın yağda Thermospot tavada 5 - 6 dakika kızartın. Süzildükten sonra zencefil sosuyla servis yapın.