



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BARBUNYALI KREP

Krep için:

2 yumurta

1 su bardağı süt

1 su bardağı un

Tuz

İç için:

1 su bardağı haşlanmış barbunya

1 yemek kaşığı biber salçası

1 tatlı kaşığı domates salçası

1/2 demet maydanoz

kimyon, tuz karabiber

1/2 çay bardağı kaşar peyniri

3 adet küp küp doğranmış domates

3 adet küçük küçük doğranmış yeşil soğan

Krep için tuzu, unu, sütü ve yumurtaları güzelce mikserde ya da elde çırpın ve oluşan bu sıvıyı ısıtılmış teflon tavaya dökün ve kreplerin her iki yüzünü de çevirerek pişirin. Haşlanmış barbunyaları bir çatal yardımıyla ezin içine tuz, karabiber, kimyon, biber ve domates salçalarını ekleyin ve teflon bir tavada bir kaç dakika karıştırarak bu karışımı kavurun. Kreplerinizin üzerine bu karışımı taksim edin üzerine yeşil soğan domates, maydanoz ve kaşar peynirlerini serpin ve rulo yapın yanında patates çipsiyle veya kızartmasıyla servis yapın.

---