



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ PEYNİRLİ KREP

3 yemek kaşığı Margarin
3 adet Yumurta
2 çay bardağ Süt
1 su bardağ Un
iki çimdik Tuz
4 adet Yumurta
2 adet kırmızı etli biber
2 adet yeşil köy biberi
4 kibrit kutusu Büyüklüğünde peynir
2 yemek kaşığı Margarin
Karabiber

Krep malzemelerini derin bir kapta pürüz kalmayınca kadar çırpın.

Tavayı hafifçe yağlayıp ısıtın ve 2 kepçe krep hamuru dökün.

Krepin kenarları koyulaşmaya başlayıp üzerinde minik gözenekler oluşunca diğer tarafını çevirin.

Diğer tarafı da pişince geniş bir tabağa alın ve 4. krep de aynı işlemi uygulayın.

Biberleri yıkayın, çekirdeklerini çıkarın ve ince ince doğrayın. Krepleri hazırladığınız tavaya 2 yemek kaşığı yağı ekleyerek biberleri soteleyin.

Biberlerin üzerine elinizle ezdiğiniz beyaz peyniri ve 6 adet yumurtayı ilave ederek karıştırarak pişirin.

Yumurta istediğiniz kıvamda pişince yarısını krepin ortasına alın ve kenarlarını katlayın.

Diğer krep de aynı işlemi uygulayarak servis yapın.

