



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BONFILELİ KREP SARMA

1 bardak süt
1 adet yumurta
4 orba kaşığı un
4 dilim bonfile
200 gram mantar
150 gram dil peyniri
Tuz
Karabiber

Süt, un ve yumurta iyice çırpılıp krep hamuru hazırlanır.

Teflon tavanın dibi azıcık yağlanıp kızdırılır.

Hazırlanan krep hamurundan bir kepçe kadar tavaya dökülüp nl arkalı pişirilir. Hamur bitene dek işleme devam edilir.

Diđer yanda řerit dođranmiř bonfile teflon tavada iyice kavrulur.

Dilimlenmiř mantarlar ilave edilip iyice piřirilir.

Tuz ve karabiber eklenip karıştırılır.

Kreplerin içine konulup rulo şeklinde sarılır.

Kapanma yerleri alta gelecek biçimde fırın tepsisine yerleştirilir.

Üzerlerine didiklenmiř dil peyniri konulur.

200 derece fırında 10 dakika pişirilir.