



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEMENLİ KREP

- 4 yemek kaşığı margarin
- 2 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- bir tutam yaş nane
- 1 çay bardağı fındık
- 50 gr peynir
- 3 yemek kaşığı domates salçası
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 2 yemek kaşığı ceviz

Krep için 4 yemek kaşığı eritilmiş margarin içine un, süt, yumurta ve tuz katıp iyice çırpın. Isıtığımız tavaya herseferinde birer kepçe dökerek kreplerimizi hazırlıyoruz.

Çemen için Yarım çay bardağı sıvı yağ, içine salçamızı atarak kavuruyoruz. Kokusu çıkınca içine nane, kekik ve fındığı ve tuzu ekleyerek karıştırarak 2 dakika daha pişiriyor ve altını kapatıyoruz. Kreplerden birini alarak bir ucuna cevizli salçamızdan sürüyoruz. Üzerine göre bir yemek kaşığı ceviz gezdiriyoruz. Diğer ucuna da beyaz peyniri koyuyoruz. İçine taze nane de koyarak servis yapıyoruz.

