



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOZARELLA PEYNİRLİ KREP KANEPE

1 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 tutam tuz
50 gr margarin
1 adet salatalık
1 adet domates
100 gr mozzarella peyniri

Krep için: Yumurta, un, süt ve tuzu karıştırıp topaklanmayacak şekilde çırpın. Tavadaki yağ eritip krepleri pişirin. Daha sonra pişirdiğimiz krepleri şeritler halinde kesip içine mozzarella peynirini ekleyin. Daha sonra süslemek için salatalık ve domatesleri küçük küçük doğrayın ve krep üzerine koyup kürdan batırıp servis yapın.