



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİRİŞ DOLGULU KREP

- 2 su bardağı süt
- 2 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yarım su bardağı erimiş margarin
- 3 adet yumurta
- 1 adet soğan
- 3 bağ çiriş otu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı margarin
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı mısır unu
- 1 çay bardağı süt

Krep için 2 su bardağı süt, 2 su bardağı un, yarım su bardağı margarin, 1 tatlı kaşığı tuz karıştırıcıda yada çırpma telle karıştırın. Krebin kıvamı koyu ayran kıvamında olacak. Krebi hazırlayıp buzdolabında biraz bekletin. Buarada iç malzemesi için soğanı 2 yemek kaşığı margarinde kavurup üstüne çiriş otlarını ve tuzunu baharatını atıp karıştırıp ocagin altini kapatın. İç malzemesi soğurken krebi yapmaya başlayalım. Teflon tavayı yağlayıp altini açın isininca 1 kepçeden biraz az krep karışımından koyun. Tavayı yukarı asagi sallayarak krebin dağılmasını sağlayın. Tavanın altini açın krebin bir tarafı pisince diğer tarafında pisirin. İşlemi karışım bitene kadar sürdürün. Bu karışımından 15 tane krep çıkıyor. Krepler hazır olunca iç malzemeden koyarak sigara böreği gibi sarın. Hazır olan krepleri önce yumurta ve süt karışimli harca sonra mısır ununa bulayın. Yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 15 dk pisirin. Servis yaparken krepleri ortadan ikiye vererek servis yaparsanız daha şık duruyor.

