



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMA KREP

3 Adet yumurta
1 Su bardağı süt
1 Su bardağı un
1 tutam Tuz
250 gram az yağlı kıyma
50 gr margarin
1 adet orta boy soğan
Birer tutam tuz, biber, baharat
250 gram beyaz peynir
İsteğe göre mayonez
Sarmak için marul

3 yumurta, süt, tuz ve unu karıştırıp krep hamurumuzu hazırlayalım.
Yağladığımız teflon tavaya kepçeyle döküp yayalım ve orta ateşte çevirerek pişirelim.
Tüm hamurumuz bitene kadar aynı işlemi tekrarlayalım.
Soğanlarımızı küçük küçük doğrayalım kıyma ve baharatları ekleyerek iki yemek kaşığı yağda hafif kavuralım.
İçi çukur bir kare tepsiye dört adet krep ten yarım kenarları dışarı gelecek şekilde taban hazırlayalım.
Bir kenarda kalan kreplerimizin içine soğumuş iç malzememizden koyup rulo şeklinde saralım.
Beyaz peynirimizin içine bir miktar mayonez ekleyip karıştırarak marullarımızın iç malzemesini hazırlayalım.
Marulların içine hazırladığımız peynirli içten koyarak onları da rulo şeklinde saralım.
Tepsimizin içine ilk sıraya 1 kıymalı krep, bir peynirli marul, ve tekrar bir kıymalı krep şeklinde dizelim.
İkinci sıraya bir marul bir krep tekrar bir marul şeklinde yan yana dizelim.
Tepsimizin kenarlarından sarkan kreplerimizde üzerine düzenli bir şekilde kapatalım.
Bir servis tabağına ters çevirip dilimleyerek servis yapalım.

