



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DENİZ MAHSÜLLÜ KREP

Malzeme:

Sosu için :

200 ml krema

40 gram rokfor peyniri

1/2 tablet Bizim Mutfak Tavuk Suyu

İç Malzeme için :

50 gram kalamar

50 gram ahtapot

50 gram Teremyağ

2 diş sarımsak

2 adet yeşil biber

1 adet domates

50 gram taze kaşarpeyniri

1 adet muskat

1 çay kaşığı Karabiber

Krep Hamuru için :

1 paket (165 gram) Bizim Mutfak Krep

2,5 su bardağı süt

2 adet yumurta

50 gram Bizim Margarin

Bir tutam Tuz

Bir tutam Tozşeker

Krep hamuru için Bizim Mutfak Krep toz karışımı, 2 yumurta ve sütü bir kaba alıp çırpın. Bir parça margarini teflon tavaya alıp eritin. Bir kepçe dolusu krep harcını tavaya dökün. Tavanın her yerine eşit dağılması için tavayı hafifçe sallayın. Krepleri arkalı önlü pişirin. Malzeme bitene kadar her seferinde margarin ekleyerek devam edin. Diğer tarafta geniş bir tencerede temizlenmiş kalamarları bol suda 10 dakika haşlayın. Süzüp doğrayın. Ahtapotları da küçük küçük doğrayın. Tavada Teremyağ'ı eritin ve deniz mahsullerini 5 dakika soteleyin. Sarımsak, muskat ve kaşar peynirini rendeleyip doğranmış domates ve biberle birlikte tavaya ekleyin. Karıştırıp bir taşım kaynatın ve tavayı ocaktan alın. Deniz ürünlü iç malzeme ılınınca kreplerin içine paylaşın. Isıya dayanıklı derin bir kabın içine krepleri yerleştirin Sos için malzemeleri bir kabın içinde karıştırıp kreplerin üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 5-6 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.