



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLAMA OTLU MANTARLI KREP

Krep hamuru için;

1 adet yumurta

1 su bardağı süt

2 yemek kaşığı kepekli un

Tuz

İçi için:

100 gram kadar mantar

1/2 paket dolama otu (200 gr kadar)

1/2 su bardağı süt

1 yemek kaşığı kepekli un

Tuz

Karabiber

Üstü için:

2 yemek kaşığı yoğurt

Yeteri kadar ekmek kırığı

Sıvı yağ

Krep hamuru için tüm malzemeyi akıcı kıvamda olacak şekilde iyice karıştırın.

Hafif yağladığınız tavaya ince tabaka halinde dökün, arkalı önlü pişirin.

Tüm malzeme bitene kadar işlemi uygulayın.

Başka bir tavada ufak ufak doğradığınız mantarları sıvı yağda 3-4 dk kadar çevirin. İnce kıydığınız dolama otunu ekleyin. Onlarda pişip suyunu çekince tuzu ve biberini ayarlayın.

Sütün içine unu katin ve iyice karıştırın. Unlar iyice ezilsin. Sos tenceresinde sürekli karıştırarak sosu pişirin.

Hafif krema kıvamına gelince dolama otuna ekleyip iyice karıştırın. (Ben başamel sosunu unu kavurmadan yapıyorum.)

Krepleri ortasına malzeme koyarak kalın sigara böreği şeklinde sarın ve yağlanmış fırın kabına yerleştirin.

üm krepler bu şekilde bittikten sonra üstlerine yoğurt sürün ve ekmek kırıklarını serperek fırında üstü kızarana kadar pişirin.

