



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU KREP

Malzemeler

3 yumurta
3 kahve fincanı süt
3 kahve fincanı un
1 tutam karbonat
1 demet maydanoz
1 çorba kaşığı margarin
Tuz
Sos için:
6 domates
2 diş sarımsak
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tutam tuz
karabiber.

Maydanozu temizleyip kıyın. Derin bir kâseye alıp yumurta, süt, un, tuz ve karbonatı ekleyin. Mikserle çırpın. Teflon tavayı yağlayıp hazırladığınız krep hamurunu ince bir kat oluşturacak şekilde döküp hızlı ateşte iki taraflı pişirin. Malzeme bitinceye kadar işlemi sürdürün. Domatesleri soyup küp küp doğrayın. Sarımsakları ezin. Sıvıyağı tavada kızdırıp domates ve sarımsağı ekleyin ve koyu bir sos kıvamında pişirin. Tuz ve iri çekilmiş karabiber serpip ateşten alın. Hazırladığınız krepleri üst üste dizip rulo şeklinde sarın 1.5 santim kalınlığında dilimleyip servis tabağına alın ve üzerine domatesli sosu gezdirin. Sıcak yg da ılık servis yapın.