



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU MANTARLI KREP

2 su bardağı kepekli un
2 yumurta
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
500 gram mantar
2 adet soğan
3 diş sarımsak
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Derin bir kabın içinde unu, yumurtayı ve sütü çırpın. Üzerine eritilmiş tereyağını ekleyip karıştırın. Bu karışımdan kepçeyle yağsız tavaya döküp iki yüzünü de pişirin. İçine mantarları ve soğanları irice doğrayıp tavada 20 dakika kavurarak pişirin ve kreplerin içine koyup sarın. Servis tabağına alıp yanında domates sosuyla birlikte ikram edin.