



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜRÜMDE KREP

2 yumurta
3 kahve fincanı süt
3 kahve fincanı un
1 tutam karbonat
125 gr. kaşar peyniri
1 çorba kaşığı tereyağı
tuz
Sos İçin;
6 domates
2 diş sarımsak
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tutam tuz
karabiber

Derin bir kaseye yumurta, süt, un, tuz ve karbonat eklenir, mikserle çırpılır. Yağsız tavayı yağlayıp, hazırlanan hamur ince bir kat dökülür, hızlı ateşte 2 tarafı da pişirilir. Bütün hamurlar bu şekilde kızartılır. Domates soyulup çok küçük doğranır. Sarımsaklar ezilir. Sıvıyağı tavada kızdırıp domates ve sarımsağı ekleyin ve koyu bir sos kıvamında pişirin. Tuz ve iri çekilmiş karabiber serpip ateşten alın. Malzemeleri krebin içine döşeyip dürüm şeklinde dürün, üzerine kaşar peyniri rende sererek, kaşarlar eriyene kadar fırında pişirin.
