



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EBEGÜMECİLİ KREP

Krep için:

- 1 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı süt ya da su
- 1 çay kaşığı tuz
- 100 gram margarin

İçi için:

- Yarım kg ebeğümeci
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı salça

Ebeğümeciyi yıkayıp bir tencerede kısık ateşte haşlayın. Bir tavada yağı eritin. Eğer soğanlı yapmak istiyorsanız bu aşamada soğanı ekleyebilirsiniz. Daha sonra salçayı ekleyin. Haşlanmış, süzölmüş ebeğümeci ve baharatları ilave ederek karıştırın. 2-3 dakika kavurun ve ocağı kapatın.

Diğer taraftan geniş ve derin bir kasede unu hiç topak kalmayacak bir şekilde süt ile ezin. Yumurta ve tuzu ekleyerek çırpın. Bu karışımın kıvamı kek hamurundan daha akışkan olmalı. Aksi halde krepleriniz kalın olur. Teflon tavaya bir kaşığı kadar sana yağ koyup kızdırın. 1 kepece hamurdan alıp tavanın üzerine iyice yayın. Hamurun her iki yüzü piştikten sonra krep bir tabağa alın. Kalan tüm hamurları aynı şekilde pişirin.

Krepler hazır olduğunda, şekildeki gibi ebeğümeci malzemesini her birinin üzerine koyarak sarın ve tepsiye dizin. Üzerine kaşar peyniri rendesi serpiştirerek 200 derece önceden ısıtılmış fırında peynirler eriyene kadar pişirin.

