



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA İSPANAKLI KAŞARLI KREP

3 su bardağı süt
3 su bardağı un
3 yumurta
Yarım paket kabartma tozu
Tuz
500 gr ıspanak
1 orta boy soğan
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peynir
Tuz
10 adet yeşil soğan sapı
2 çorba kaşığı margarin
1 çay bardağı kaşar peynir rendesi

Soğanı yemeklik doğrayıp margarinde kavurun. İçine küçük doğranmış ıspanakları ilave edip biraz daha soteledikten sonra tuz ve karabiber ekleyip ocaktan alın ve soğutun.

Derin bir kasede krep için malzemeleri karıştırıp mikserde çırpın.

Biraz sanaylağla tavada kızdırdıktan sonra bir kepçe krep harcından döküp tavayı sağa sola oynatarak tavanın her tarafına yayılmasını sağlayıp arkalı önlü pişirin ve diğer harca aynı işlemi uygulayın.

Yeşil soğan saplarını yıkayıp sıcak su dolu bir kabın içinde 4-5 dk bekletin.

Soğuyan ıspanaklı harca kaşar peynir rendesi ekleyip karıştırın.

Kreplerin her birine ıspanaklı harçtan koyup rulo şeklinde sarın ve taze soğan sapı ile bağlayıp fırın tepsisine dizin ve diğer kreplere aynı işlemi uygulayın.

Üzerine kaşar peynir rendesi serpip 180 derece fırında kaşar peynirler eriyip hafif kızarıncaya kadar pişirip sıcak servis yapın.