



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FISTIKLI PAZILI KREP SARMA

- 3 tane yumurta
- 1 bardak süt
- 1 bardak un
- 1 kaşık tuz
- 1 çay bardağı dövülmüş fıstık
- 3 yaprak pazı
- 4 yaprak ıspanak
- 1 kaşık margarin
- 100 gram beyaz peynir

ıspanak veya pazıyı haşladıktan sonra rondoda parçalıyalım. Sütün içine karıştırıyalım. Ardından süte yumurtaları ve tuzu ekleyerek karıştırıyalım. fıstıkları katıp unu eleyerek mikserle çırpıyalım karıştırıyalım. Akışkan bir hamur elde edelim. Sonra, Yanmaz tavaya 1 tatlı kaşığı yağ koyıyalım. Her tarafına yaydıyalım. Krep hamurundan bir kepçe alıp tavaya dökelim. Eşit miktarda tavanın içine dolaştırıyalım. Öbür tarafıda pişince alıyalım. Diğer krepleri kızartırken yağ koymayıyalım sadece ilk pişirmede ekleyelim. Servis yaparken bazılarının içine beyaz peyniri ezip krepin içine koyup rulo yapıyalım. Fıstıklı sarmamızı servis edelim.



Fotoğraf "fahrigül" tarafından gönderildi. 04.04.2015