



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GALETA UNLU PEYNİRLİ KREP BÖREĞİ

1 yemek kaşığı margarin

2 su bardağı süt

2 su bardağı un

4 adet yumurta

1 kase kaşar peynir

Tuz

Galata unu

2 yumurta, süt un azar azar eklenerek çırpılır ve az tuz eklenir, akışkan bir hamur elde edilir.

Teflon bir tavaya margarin konup bir kepçe krep akıtılır.

Önlü arkalı pişirilir. Bu işlem hamur bitene kadar devam edilir.

Pişen krepler düz bir tabağa alınır, arasına rendelenmiş kaşar peyniri eklenir sarılır.

Önce bir kasede çırpığımız yumurtalara sardığımız krepler bulanır.

Sonra galata ununa bulanır kızartılır, rulo ikiye kesilir servis yapılır.

