



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

GALETAUNLU KREP BÖREĞİ

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Bardak peynir
- 2 Adet yumurta
- 2 Bardak un
- 2 Bardak süt
- 1 Adet tuz
- 1 Bardak galetaunu

Yumurta süt ve un az tuz ialve edilerek pürüzsüz oluncaya kadar mikserle çırpılır.yanmaz tavaya bir miktar sana margarin konur ve eritilir.yağ kızınca hamurdan 1 kepçe dökülür ve arkalı önlü pişirilir.bütün hamur bu şekilde yapılır.hazırlanan krapler düz zeminde açılır ve ortasına peynir döşenerek rulo sarılır.ortadan ikiye kesilir ve börekler tekrar çırpılmış yumurtaya bulanır.daha sonra galeta ununa bulanana börekler tavada eritelen sana margarinde kızartılır.