



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL KANEPE

Yarım ay bardağı margarin
1,5 çay bardağı süt
1 adet yumurta
3 orba kaşığı un
1 ay kaşığı tuz
1 adet kırmızı biber (közlenmiş)
Birkaç yaprak ısıpanak
Birkaç adet mantar

Krep için, bir buçuk çay bardağı süte yarım çay bardağı margarin, 1 adet yumurta, 3 çorba kaşığı tepelene un ve 1 çay kaşığı tuz koyup çırpın. Yapışmaz yüzeyli küçük bir tavaya krep hamurundan kepçe ile dökün. Krebin bir yüzü pişince, çevirerek diğeri yüzünü de pişirin. Hamur bitene kadar işleme devam edin (toplam 15 adet krep çıkarabilirsiniz). 3 adet krebi, yarısı birbirinin üzerine gelecek şekilde yan yana dizin. Birkaç mantarı küçük doğrayıp, margarinde soteleyin. 1 adet közlenmiş kırmızı biber ve ısıpanakları kreplerin üzerine yerleştirin. Krepleri rulo yapın ve ikiye keserek tabağına yerleştirin. Kalan kreplere de aynı işlemi uygulayıp, servis yapın.