



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GÜLLÜK OTLU PIRASALI KATMER

1,5 bardak süt  
2 adet yumurta  
4 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı  
Tuz  
Alabildiği kadar un  
Beşamel sos için:  
2 su bardağı süt  
1 yemek kaşığı dolusu un  
1 yemek kaşığı sana hamurışı  
Karabiber  
Tuz  
Pırasalı, güllük otlu iç için :  
3 adet pırasa  
1/2 kilo güllük otu yaprağı  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz  
Karabiber

Krep hamuru için süt, yumurta ve eritilmiş sana yağını çırpın. Unu yavaş yavaş ekleyin. Boza kıvamında olacak. Blender ile iyice çırpın. Krep tavasında pişirin. İçi için pırasaları ince ince doğrayın. Tereyağında soteleyin. Üstüne yıkanmış, doğranmış güllük otu yapraklarını da atın. Tuzunu karabiberini de katıp suyunu çekene kadar pişirin. Beşamel sos için bir tencereye tüm malzemeyi koyup içine el blender ile Muhallebi kıvamında gelene kadar pişirin. Yuvarlak borcam tepsiye önce bir adet krep, üstüne iç malzemesi, onun üstüne beşamel sos, onun üstüne de kaşar rendesi koyun. Krepler bitene kadar bu şekilde devam edin. En son kalan krebin üstüne beşamel sosu bir güzel boca edip, kaşarı koyup fırına verin. 170 derecede üstü nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz.