



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMSİLİ KREP

- 3 kaşık yağ
- 200 gr hamsi
- 2 adet yumurta
- 1 demet taze soğan
- 2 adet kabak
- 1 adet patates
- 1 büyük kuru soğan
- 1 kg pazı
- 1 demet maydanoz
- 3 adet biber
- 2 adet domates
- 4 çorba kaşığı un
- 1 tutam nane

Pazıyı yıkadıktan sonra yapraklarını ince ince bir şekilde doğrayalım. Taze soğanları ve kuru soğanı ince olarak doğrayalım Kabak, patates ve domatesi rendeleyelim. Hamsinin kılçıklarını ayıklayıp hafif tuzlayalım. Biberleri ince ince doğrayalım. Bu malzemenin hepsini karıştıralım.

Un, çırpılmış yumurta, nane maydanoz, 1 çorba kaşığı yağ, 1 çorba kaşığı suyu da karışıma ilave edin.

Hepsini sulu hamur gibi yapın. Tavada yağı kızdırıp hamurdan kepeçle alın ve tavaya atın.

Tahta kaşıkla yassı hale getirin. Krepin her iki tarafını da kızartın.

