



Yiyiniz içiniz ancak ısraf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ SEBZELİ KREP

Yarım kg hamsi
1 orba kaşığı yağ
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 adet domates
10 adet mantar
Tuz
5 adet yumurta
8 orba kaşığı un
1 su bardağı süt
1 ay bardağı rendelenmiş kaşar

Krep için yumurtaları çırpın. Un, tuz ve sütü ilave ederek çırpma teli ile çırpmaya devam edin. Yapışmaz yüzeyli bir tavaya karışımından birer kepçe döküp krepleri hazırlayın.

Hamsileri ayıklayıp kılçıklarını çıkarın.

İ malzemesi için tereyağında ince kıyılmış soğan ve sarmısağı pembeleşene dek kavurun. İnce kıyılmış domates ve mantarı ilave ederek, kısık ateşte malzemeler suyunu çekinceye kadar pişirin. Kuşbaşı şeklinde doğranmış hamsileri ekleyip 5 dakika daha pişirin.

Kreplerin içine hamsili harçtan koyarak rulo şeklinde sarın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin ve önceden ısıtılmış 175 derece fırında 10 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.