



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HAŞHAŞLI CEVİZLİ KREP BOHÇASI

2 tane yumurta  
2 bardak süt  
2 bardak un  
1 kaşık tuz  
Krebi pişirmek için:  
1 kaşık sıvı yağ  
Sos için:  
2 kaşık un  
50 gram sıvıyağ  
1,5 bardak süt  
150 gram kaşar rendesi  
1 bardak ceviz  
1 bardak haşhaş

Krep malzemesini bir kaba alalım mikserle çırpalım kerp tavasına yağlayıp kaşıkla hamurumuzdan dökelim krepleri pişirelim hamur bitene kadar yapalım ayrı bir tencerede margarinle unu kavurup üzerine sütünü ekleyelim pişirelim kaşar rendesini katıp ocaktan alalım beşamel soston kreplerin içine kaşıkla koyalım ceviz ve haşhaş dökelim krepleri bohçalayalım fırın tepsisine dizelim fırında 10 dakika kızartıp güzel bir çayla servis edelim.