



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVYARLI DİLİM KREP

2 orba kaşığı un
1 adet yumurta
1 rer tutam karabiber tuz
4 orba kaşığı süt
4 orba kaşığı süt kreması
1 adet salatalık
2 tatlı kaşığı limon suyu
4 orba kaşığı yağ
1 demet dereotu
50 gr havyar

Un, süt ve yumurtayı karıştırın. Oluřturduđunuz hamuru 30 dakika kadar dinlendirin. Yapışmaz bir tavada yağı ısıtın ve iki tane krep pişirin. Kreplerin soğumasını bekleyin.

Süt kremasını tuz ve karabiberle tatlandırın.

Kremayı kreplerin üzerine sürün.

Krepleri rulo yapıp alüminyum folyo ile kaplayın. 45 dakika buzlukta bekletin.

Salatalığı yıkayıp kabuğunu soymadan dilimleyin.

Yađ, limon suyu, tuz ve karabiberden bir marinat oluşturun. Dereotunu yıkayıp ayıklayın. Sap kısımlarını kesip kalan kısımlarını ince ince kıyın.

Krep rulolarını dokuz ince dilim halinde doğrayın.

Tabaklara er dilim yerleştirin. Marinatı üzerinde gezdirin. Dereotu, salatalık, havyarla süsleyin.

