



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HÖRELCE OTLU KREP

1,5 Su Bardağı Süt

3 adet Yumurta

50 gr margarin

2 su bardağı Un

Tuz

İç Harcı İçin:

1 Demet horelce otu yaprakları

Yarım Kalıp Beyaz Peynir

1 Kase Domates Sos

1 yemek kaşığı margarin

Tuz

Karabiber

Kaşar Peynir

Yumurtaları karıştırma kabına kırıyoruz. Süt, yağ, tuz ve 5 çorba kaşığı unu koyup çırpma teli ile çırpıyoruz. Kalp şeklindeki tavaya 1-2 kepçe döküp krepleri önlü arkalı pişiriyoruz. Horelce yapraklarını doğrayıp yağ koyduğumuz bir tavada kavuruyoruz. Tuz ve karabiber katıyoruz. Kreplerin aralarına kavurulmuş horelce, domates sos, rendelenmiş kaşar ve beyaz peynir koyuyoruz. En üste rendelenmiş peynirleri koyup önceden ısıtılmış 180 derece fırında kaşarlar eriyene kadar pişirip servis ediyoruz.

