



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİM LABNELİ ÇİLEKLİ KREP

3 yemek kaşığı İçim Labne Peynir

Yarım çay bardağı İçim Süt

1 tatlı kaşığı İçim Tereyağı

1 yemek kaşığı un

1 adet yumurta

Süsleme için:

10-15 adet çilek

1 çorba kaşığı kırık fındık

İçim Süt, un ve yumurtayı bir kapta mikser veya çırpma aleti yardımıyla topak kalmayana kadar karıştırıp akıcı kıvamda bir hamur elde edin.

Teflon krep tavaına İçim Tereyağını koyup eritin. Bir kepçe yardımıyla akıcı kıvamdaki hamurdan tavaya döküp yayın. Kısık ateşte 1-2 dakika her iki tarafını pişirin.

Krepi bir servis tabağına alıp yarısına İçim Labne Peynir sürerek önceden dilimlediğiniz çilekleri dizin. Üzerine fındıkları serptikten sonra biraz da bal gezdirerek diğer yarısıyla üstünü örtün.

