



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ISIRGANOTLU KREP

500 gr. ısırganotu  
4 adet yumurta  
1,5 su bardağı un  
2,5 su bardağı süt  
1 tatlı kaşığı tuz, karabiber  
1 tatlı kaşığı karbonat  
4 yemek kaşığı margarin  
2 adet patates  
150 gr. parmesan peyniri  
2 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı margarin  
Yarım demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber

İlk önce ısırganotunu iyice yıkayın ve tuzlu su ile haşlayın. Haşlanan ısırganları ince doğrayın. Yoğurma kabına alarak üzerine eritilmiş yağı, süt, yumurta, karabiber, karbonat ve unu ekleyerek hamur malzemelerini karıştırın. İç harcı için patatesleri haşlayın ve parmesan peyniri ile püre haline gelinceye kadar ezin. İçerisine ince kıyılmış maydanozu, sarımsağı, yağını tuzu ve karabiberi ilave ederek karıştırın. Tavayı ısıtın. Bir kepçe yardımı ile ısırganlı harçtan alarak krepleri pişirin. İçerisine patatesli iç harçtan bırakıp rulo şeklinde sarın.

