



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ISPANAK VE SALAMLI KREP

Hamuru için:

2 adet yumurt

3 ay bardağı süt

1 ay bardağı eritilmiş margarin

6 yemek kaşığı tepeleme un

1 ay bardağı rondodan çekilmiş ıspanak

1 ay kaşığı tuz

İçi için:

1 kase lor

2 yemek kaşığı yoğurt

Yeterince salam dilimleri

1 ay kaşığı tuz

Krep hamuru için gerekli malzemeler çırpılıp karıştırılır.

Kızdırılmış yağsız tavaya 1 kepçe krep hamurundan dökülüp nl arkalı pişirilir. Hamur bitene kadar bu işlem yapılır. (Bu ölçü ile 6 krep çıkıyor.)

Lor peynirin içine yoğurdu ve tuz katılarak sürülecek kıvama getirilir.

Pişirdiğimiz kreplerin içine hazırladığımız lor peyniri sürülüp salam dilimleri yerleştirilir ve rulo şeklinde sarılır.

Dört parçaya kesilip krdan battırılır. Servis tabağına alınır.