



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI KREMALI KREP

1 su bardağı krema
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 su bardağı ricotta peyniri
500 gr ıspanak çok ince kıyılmış
Tuz
Karabiber
Krep hamuru için:
4 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı un
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz

Krep için tüm malzemeler iyice çırpıp, boza kıvamına getirin. Krep tavaşının veya orta boy bir teflon tavanın tabanını az bir miktar sana yağ ile yağlayın. Bir kepçe yardımıyla, boza kıvamına getirdiğimiz malzemeleri, tavanın yüzeyini kaplayacak şekilde tavaya dökün. Özellikle karışımın tavada eşit dağılmasına ve ince olmasına özen gösterin. Kreplerin her iki tarafı hafif kızardıktan sonra tavadan alıp hafif soğumaya bırakın. Bir kap içinde incecik kıyılmış ıspanakları çiğden koyuyoruz, üzerine kremayı tuz ve karabiberi rendelenmiş peynir çeşitlerinin yarım ölçülerini ilave edip harmanlıyoruz. Krepleri yine yağlı kağıt serilmiş tepsilere yerleştiriyoruz. Yarısına, ıspanaklı ve peynirli krema karışımından koyup. Krepi kapattıktan sonra üzerine kalan rendelenmiş peynir çeşitlerini bolca döküyoruz. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırının en üst rafında peynirler kızarıncaya dek pişiriyoruz.