



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI KREP BÖREĞİ

1 tutam ıspanak  
1 tutam maydanoz  
1 kase beyaz peynir  
3 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı tuz  
3 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 paket kabartma tozu  
1,5 su bardağı süt  
1 paket kabartma tozu  
1,5 su bardağı un  
Börekleri yağlamak için:  
3 çorba kaşığı tereyağı

İspanak ve maydanozları yıkayıp incecik kıyın. Yumurtaları çırpma kabına alın ve çırpıcı ile 3-4 dakika çırpın.

Un ve kabartma tozu ile yeşillikler haricindeki malzemeleri ekleyip 2 dakika daha çırpın.

Öncelikle 1 su bardağı unu ekleyip karıştırın, daha sonra azar azar un ve kabartma tozunu ekleyerek akışkan kek kıvamı olana kadar karıştırın.

Beyaz peynir ve doğradığınız yeşillikleri ekleyip tekrar karıştırın.

Teflon veya seramik tavayı ısıtıp hazırladığınız karışımdan 1 kepçe tavaya koyun ve kaşıkla düzleyip kısık ateşte önlü arkalı pişirip servis tabağına alın.

Hafif erittiğiniz tereyağı krepin üzerine sürün ve sıcaklığıyla tamamen içine çekmesini sağlayın.

Tavaya yine 1 kepçe karışımdan koyup aynı şekilde pişirip, servis tabağına alın ve yağlayın. Hamur bitene kadar bu işlemi tekrarlayın.

Hazırladığınız krep börekleri dilimleyerek servis yapın.

