



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI KREP

<https://migros.com.tr>

2 yumurta  
2 un  
250 ml. süt  
250 ml. su  
Tuz  
1 ay kaşığı vanilya  
400 gr. ispanak  
150 gr. keçi peyniri  
1 tutam maydanoz

İspanakları 5-6 dakika kaynar suda haşlayın. Ardından blendera alın ve göz kararı su ilave ederek sıvı hale gelene kadar ekin. Bařka bir kapta un, yumurta, süt, su, tuz ve vanilya çırpın ve krep hamuru oluşturun. Krep tavaşına 1 yemek kaşığı zeytinyağı dkn. 1 kepçe krep hamuru dökün ve 3-4 dakika pişirin. Diđer tarağı evrin ve 3-4 dakika daha pişirin. Bařka bir kapta peynirleri ezin ve maydanozları kıyıp güzelce karıştırın. Hazırlanan krepe ekleyin ve rulo şeklinde sarın. İspanaklı krepiniz servise hazır!

