



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KREP

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 su bardağı un
3 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı sıvı yağ
İç harç için:
500 gram ayıklanmış ve yıkanmış ıspanak
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Beşamel sos için:
1,5 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
Üzeri için:
½ kase rendelenmiş kaşar peyniri

Bir kasede yumurta, un, tuz, kabartma tozu ve sütü çırpın. Tavayı ısıtarak içine hazırladığınız krep malzemesini koyun ve sıvı yağ döküp önlü arkalı pişirin. Piştikten sonra kenara alın ve iç malzemeyi kreplerin arasına koyarak rulo şeklinde sarın. Üzerine beşamel sosu ve rendelenmiş kaşar peyniri gezdirerek servise sunun. İç malzemesi için yemeklik doğradığınız kuru soğan ve sarımsakları kavurun. Doğranmış ıspanakları ekleyerek kavurmaya devam edin. Daha sonra karabiber ve tuzu ekleyerek bir süre daha kavurun ve ateşten alın. Beşamel sos için tereyağını bir tavada eritin ve unu kavurun. İçine sütü ilave ederek koyu bir kıvam elde edene kadar karıştırın.

