



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ISPANAKLI KREP

Malzemeler :

Ispanak 1 Kg

Taze kaşar peyniri 250 Gr

Kesme şeker 3 Adet

Tuz, karabiber,

Krep için :

Yumurta 2 Adet

Un 2 Su Bardağı

Süt 2 Su Bardağı

Komili Riviera zeytinyağı 2 Çorba Kaşığı

Tuz 1 Çay Kaşığı

Beşamel Sos için :

Un 3 Çorba Kaşığı

Komili Riviera zeytinyağı 5 Su Bardağı

Süt 5 Su Bardağı

Tuz 1 Çay Kaşığı

YAPILIŞI:

1- Ispanağın sadece yapraklarını ayıklayıp yıkayın. Bir tencereye bol su, kesme şeker ve tuz koyup kaynatın.

Ispanak yapraklarını bu suda 3 dakika haşlayın.

2- Suyunu iyice süzüp, soğumaya bırakın. Krep hamurunu hazırlamak için, yumurta, un, süt, Komili Riviera zeytinyağını ve tuzu derin bir kaba koyun. Mikserle karıştırdıktan sonra tel süzgeçten geçirin. 26 cm. çapındaki bir teflon tavayı Komili Riviera zeytinyağı ile yağlayıp kızdırın.

3- Hazırlanan karışımdan 1 kepçe alın, tavaya ince bir şekilde yayın. Harlı ateşte çevirerek altı ve üstü sararana kadar pişirin. Aynı şekilde 10 adet krep hazırlayın.

4- Beşamel sos için Komili Riviera zeytinyağını kızdırın, unu ve tuzu ilave edin. Kısık ateşte pembeleşmeden kavurun. Sütü de ilave ettikten sonra bir iki taşım kaynatın ve altını kapatın.

5- Haşlanmış ispanağa beşamel sostan 3 servis kaşığı ilave edip mikserle karıştırın. Cam fırın kabını yağlayın. Hazırladığınız kreplerden birini yerleştirin.

6- Üzerine sırasıyla 1 servis kaşığı ispanaklı sos, 1 servis kaşığı beşamel sos döşeyin. Karabiber ve rendelenmiş taze kaşar peyniri serpin. Üzerine ikinci krep yerleştirin. Aynı işlemi sırasıyla krepler ve malzeme bitinceye kadar tekrarlayın.

7- En üste sadece beşamel sos sürüp, kalan peynir rendesini serpin. Ispanaklı krep pastasını önceden ısıtılmış 170 derece fırında, üzeri pembeleşene kadar 60 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.