



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KREP RULOLARI

<https://migros.com.tr>

2 adet yumurta
1 bardak süt
2 bardak un
150 gr. ıspanak
Tuz
1 paket labne peyniri
Biraz jambon
1 adet frenk soğanı

1. Ispanağı doğrayıp blender ile macun kıvamına getirin.
2. Yumurtaı çırpın, sütü ve unu katıp çırpma teli ile pürüz kalmayacak şekilde çırpın.
3. Ispanak püresini de katıp hepsini birbirine karıştırın.
4. Tavayı yağlayıp krep hamurundan bir kepçe tavaya dökün ve her iki tarafını orta ateşte pişirin.
5. Krep piştikten sonra üzerine labne peynirini sürün ve salamları dizin.
6. Rulo şeklinde katladığınız krepinizi eşit parçalara ayırın ve frenk soğanı ile bağlayarak servis edin.

