



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI KREP SARMA

Yaklaşık 10 dal ıspanak  
2 adet yumurta  
2 su bardağı süt  
1,5 bardak un  
Tuz  
Karabiber  
Arası için:  
Beyaz peynir

Öncelikle bir tencereye ıspanaklarımızı atıp haşlayalım. Daha sonra ıspanaklarımızı robotta çektielim. Krep malzemelerini hazırlamaya başlayalım. Sütümüzü,yumurtamızı çırpalım. sonrasında unu ilave edelim. Krepimizin kıvamı kek hamurundan biraz cıvık olmalı. Tavamızın altını yakalım,ısındıktan sonra bir kepçe krepimizden dökelim. Tek yüzünü pişirelim. Diğer yüzünü pişirmeyelim ,çünkü rengi değişebiliyor. Pişen yüzüne peynirimizi sürelim. Eşit şekilde rulo olarak saralım ve eşit parçalara bölelim. Kürdanımızı batıralım. Sunuma hazır.

