



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PEYNİRLİ KREP

2 su bardağı un
1 buçuk su bardağı süt
3 yumurta
1 çay kaşığı tuz
yarım demet ıspanak
2kase rendelenmiş kaşar peyniri
50 gram margarin

Boş bir kapta unu sütü ve yumurtayı çırpıyoruz tuz ekliyoruz tavada margarini eritip hamurdan azar azar dökerek arkalı önlü hafif dağılmayacak kadar kızartıyoruz krepleri fırın tepsisine açık bir şekilde diziyoruz üstüne kaşar peyniri onun üzerine doğranmış ıspanak döşeyip peynir eriyinceye kadar pişiriyoruz.