



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI VE MANTARLI KREP

15 adet ıspanak yaprağı
5 adet mantar
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
1/2 adet soğan
10 gr krema
Bir miktar tuz ve karabiber
150 gr un (Krep için)
20 gr sıvıyağ (Krep için)
3 adet yumurta (Krep için)
250 ml süt (Krep için)

Hazırlanışı

İnce doğranmış soğanları zeytinyağı ve mantar ile birlikte kavurup üzerine ıspanakları ekleyin. Tuz, karabiber ilave ederek biraz soteleyin. Ayrı bir karıştırma kabında un, sıvıyağ, yumurta, tuz, karabiber ve sütü çırparak krep harcı hazırlayın. Krepleri tavada pişirip bir tarafa alın ve içlerine hazırladığınız harcı koyun, sararak servis edin.