



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAMBONLU AVOKADOLU KREP

6 kişilik

Krep için:

2 adet yumurta

2 su bardağı un

3 su bardağı süt

Tuz

Margarin

Üzerine:

1 adet avokado

Yarım limon

1 kutu krem peynir

6 dilim sebzeli tavuk jambonu

Zeytin dilimleri

Avakadoyu kabuklarından sıyırıp, limonla ovun. Çatalla ezerek, krem peynirle karıştırın. Bu arada krepleri hazırlayın. Bunu için yumurta, un, süt ve tuzu çırpın. Orta büyüklükte bir teflon tavayı margarinle yağlayın. İyice kızınca krep hamurundan bir kepçe alıp tavaya yayın. Bir yüzü pişince, spatula yardımı ile çevirip diğer yüzünü de pişirin. Daha sonra tavadan alın. Krep hamuru bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Bu arada tavadan aldığınız krepler sıcakken hemen üzerine avokadolu krem peyniri sürüp, ince şeritler halinde dilimlenmiş tavuk jambonla süsleyin. Krepleri kat kat dizin. En üste de peynir sürüp, jambon ve zeytin dilimleri ile süsleyip, servis yapın.