



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAMBONLU KREP

3 yemek kaşığı margarin
250 gr ince dilimli jambon
150 gr un
300 ml ayran
3 adet yumrua
3 yemek kaşığı hardal
1 kase sabayan sosu
Tuz

Krep hamuru için yumurtaları derin bir kaba alın. İyice çırpın. Çırpıma devam ederek, unu ekleyin. Un ve yumurtalar özleştikten sonra azar azar ayranı ekleyin. Çırpıma devam edin. Karışım pürüzsüz bir kıvama geldiğinde tuz ekleyin. Bir süre dinlendirmeye bırakın.

Bir tavada yağı kızdırın. Çorba kepçesinin 3/4'ünü krep hamuru ile doldurun. Bu karışımı kızgın tavaya boşaltın.

Krep hamurunu arkalı önlü pişirin. Tüm malzemeyi bu şekilde bitirin.

Sabayan sosuna hardalı koyup karıştırıp Pişirdiğiniz kreplerin içine sürün ince jambon dilimlerini üzerlerine yerleşdirip rulo yapın her bir ruloyu ortasından kesip kestiğiniz taraf aşağıya gelecek şekilde fırın kabına otutturun biraz 5 dakika mikro dalgada ısıtıp servise sunun.

