



KAHVALTILIK KREP

- 2 su bardağı un
- 3 yumurta
- 2 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- İçi için:
- 200 gram lor peyniri
- 4 dal maydanoz
- 2 çorba kaşığı çekirdeksiz zeytin
- 3 çorba kaşığı tulum peyniri

Derin bir kabin içinde unu, yumurtayı ve sütü çirpin. Üzerine eritilmiş tereyağını ekleyip karıştırın. Bu karışım sulu bir kıvam olmalı çok katı olursa krepler kalın olur. Karışımın kepeğiyle az yağlanmış tavaya döküp iki yüzünü de pişirin. İçine istenilen peynirleri, yeşillikleri karıştırıp irice doğrayın ve kreplerin içine koyup sarın. Kürdanla tutturun ve domateslerle süsleyin. Servis tabağına alıp ikram edin.

