



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARABUĞDAYLI KREP

1 su bardağı Bizim Mutfak Bakliyatlı Karabuğday Çorbası Karışımı

2 adet yumurta

1 su bardağı süt

Yarım su bardağı su

1 çay kaşığı kabartma tozu

Tuz

İç malzemesi için:

7-8 adet mantar

1 adet arpacık soğan

1-2 yemek kaşığı zeytinyağı

Maydanoz

4-5 yemek kaşığı rendelenmiş taze kaşar

Bizim Mutfak Bakliyatlı Karabuğday Çorbası Karışımı'nı rondoda çekip un haline getirin. Derin bir kaba alıp yumurta, süt, su, tuz ve kabartma tozunu ekleyin. İyice karıştırın.

Bir krep tavaısını ısıtın, fırça yardımıyla tavayı hafif yağlayın. Hazırladığınız krep harcından 1 kepçe alarak tavaya ince bir tabaka halinde yayın. Arkalı önlü olacak şekilde pişirin. Tüm malzemeyi bu şekilde bitirin.

Soğan ve mantarları incecik kıyın, zeytinyağı ile soteleyin. Mantarlar pişince ocaktan alın. Çorba paketinin içinden çıkan Baharat Karışımı'nı ve tuzu ilave edip karıştırın. Kreplerin içerisine hazırladığınız harcı paylaşırın ve kıyılmış maydanoz ile kaşar peyniri serpin. Sararak servis edin.

