



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI KREP BÖREĞİ

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı süt
- 3 Su Bardağı kaşar rendesi
- 1 Çay Kaşığı şeker
- 2 Adet yumurta
- 7 Dal maydanoz
- 250 gr peynir
- 2 Su Bardağı un
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ
- 1 Çay Kaşığı tuz

Yumurta ve sütü iyice çırpın. Üzerine sıvıyağ, tuz, şeker, unu ekleyin. Akışkan bir hamur elde edene kadar çırpın, teflon tavayı ısıtın. 1 çay kaşığı kadar Sana Yağı'nı ekleyip kızdırın. Üzerine 1 kepçe hamurdan döküp iyice yayın. Arkalı önlü pişirin. Diğer hamura da aynı işlemi yapın, krepleri hazırlayın. Bir kaba peyniri alıp ezin. Üzerine ince kıyılmış maydanozu ekleyip, karıştırın. Kreplerin içine peynirli harctan koyup sarın. Tepsie dizin, üzerine kaşar rendesi serpip 20 dakika kadar pişirin.