



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ CEVİZLİ OTLU KREP

- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı un
- 1 tutam tuz
- 100 keçi peyniri
- 8 dal maydanoz
- 6 dal dereotu
- 8 yaprak roka
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz içi

Yumurta ve sütü iyice çırpıp unu ve tuzu ekleyip sulu bir hamur elde edin. Tavada yağı kızdırıp. Kepçe yardımıyla hamurumuzu tavaya döküp. Krepler alt üst kızarınca tabağı alıp diğer yanda peynir rendelenir. İçine maydanoz, dereotu ve rokalar ince ince kıyılır. Ceviz içi de eklenerek tüm malzeme karıştırılır. Kreplerin üzerine keçi peynirli harç sürülür ve yayılır krepler rulo halinde sarıldıktan sonra iki parmak kalınlığında dilimlenir. Sıcak olarak servis yapılır.

