



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEPEKLİ KREP

3 yumurta  
1 su bardağı süt  
4 çorba kaşığı kepekli un  
3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kırmızı pul biber  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
İçi için: 3 yumurta  
100 gram beyaz peynir  
Yarım demet maydanoz  
1 çorba kaşığı tereyağı

Öncelikle krep hamurunu yapmak için derin bir kabın içinde yumurta, süt, un, eritilmiş tereyağı, kabartma tozu ve kırmızı pul biberi iyice çirpin. Bu krep harcını 5 dakika dinlendirin. Daha sonra yağlanmış tavaya kepçe ile döküp iki yüzünü de pişirip krepleri hazırlayın. İçi için de aynı tavada yağı eritip yumurtaları maydanoz ve beyaz peynirle çirpüp omlet yapın. Bu hazırladığınız omleti kreplerinin içine bölüştürün. İstenirse sadece peynirlerde konulup öyle hazırlanabilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 07.05.2024