



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KILIÇ BALIKLI KREP (POLONYA)

250 gram brüksel lahanası
230 gram Hazır krep hamuru
1 çorba kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı karabiber
50 gr kılıç balığı kıyması
3 adet yumurta
Tuz

Brüksel lahanasını temizleyip tuzlu suda 1 çorba kaşığı sana yağıyla 6 dakika haşlayın. Süzüp soğuttuktan sonra küçük kesin ve çırpılmış yumurta, tuz, kılıç balığı eti, karabiberle karıştırın. Yağlayıp unladığınız tartalet (8 adet) kalıbına 3 mm kalınlığındaki hazır krep hamurunu yerleştirin. İç dolguyu aktarıp 180 derece fırında 12-15 dakika pişirin.