



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI PANCARLI LABNELİ KREP

150 gr kırmızı pancar
1 yemek kasığı margarin
75 gr labne peyniri
1 tutam nane
1/2 cay bardağı ceviz
2 adet yumurta
2 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 cay kasığı tuz
1 cay kasığı vanilya

Önce pancarları yaklaşık 15 dakika kaynar suda haşlayın. Soğuduktan sonra rendeleyin. Başka bir kaptan un, süt, yumurta, su, tuz ve vanilya ekleyerek çırpın. Krep hamurunun içerisine rendelenmiş pancarları tel süzgeç üzerinde sıkın ve krep hamuruna dökerek karışımı çırpın. Krep tavaına 1 yemek kasığı margarin ekleyin ve 1 kepçe krep hamuru dökerek 3-4 dakika pişirin. Daha sonra diğer tarafı çevrilerek 3-4 dakika daha pişirildikten sonra tavadan alın. Bir kap içerisine krem peyniri ve dövülmüş cevizi ekleyerek karıştırın. Elde edilen karışımı krepin içerisine sürüldükten sonra ince kıyılmış naneleri serpilir. Hazırlanan krep rulo şeklinde sardıktan sonra ikiye bölün ve servis edilir.