



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM PEYNİRLİ SALAMLI KREP

2 adet yumurta
1 subardağı süt
1 subardağı un
1 çaykaşığı tuz
1 yemek kaşığı sıvıyağ
16 dilim salam
3 yemek kaşığı krem peynir
1 tutam kürdan

Çukur bir kaptaki yumurta süt sıvıyağ çırpılır, un azar azar ilave edilerek konular ve çırpılır.

Tava kısık ateşe konur hafif yağlanır krep hamurundan bir kepçe olarak tavaya konur güzelce hamurun iki tarafı pişirilir.

Pişen kreplere önce krem peynir sürülür sonra 4 adet salam dilimi konur sıkıca rulo yapılır.

Parmak kalınlığında dilimlere kesilir, ortasında kürdanla tutturulur, dağılmaması için servis tabağına konur sıcak servis yapılır.