



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP BOHÇASI

250 dilimlenmiş sosis
1 adet soğan
250 gram mantar
2,5 çorba kaşığı Un
Yarım su bardağı süt
2 çorba kaşığı krema
1 su bardağı rendelenmiş gravyer peyniri
Tuz, karabiber, taze soğan
1 paket Krep
2,5 su bardağı süt
2 adet yumurta
50 gram margarin
Bir tutam Tuz şeker

Krep hamuru için Krep toz karışımı, 2 yumurta ve sütü bir kaba alıp çırpın. Bir parça yağı teflon tavaya alıp ısıtın. Bir kepçe dolusu krep harcını tavaya dökün. Tavanın her yerine eşit dağılması için tavayı hafifçe sallayın. Krepleri arkalı önlü pişirin. Malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Her defasında sıvıyağı ekleyin. Soğanı doğrayın. Yıkayıp temizlediğiniz mantarları dilimleyerek limonlu suda bekletin. Tavada margarini eritip doğranmış soğan ve mantarı soteleyin. Karışıma sırasıyla un, süt, krema, doğranmış sosis, gravyer peynirini ekleyin. Tuz ve karabiberi ilave ettikten sonra tüm malzemenin özleşmesi için karıştırın. Karışımı kreplerin içine yayın. Bohça şeklinde sardığınız krepleri taze soğanın yeşil kısmıyla bağlayın. Bohçaları fırında üstü kızarana kadar pişirdikten sonra yeşillikle süsleyerek servis yapın.

