



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

[HTTPS://WWW.ELELE.COM.TR](https://www.elele.com.tr)

2 yumurta
3 su bardağı süt
2 su bardağı un
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1/2 paket
kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
İçi için:
500 g beyaz peynir
200 g kaşar peyniri
10 dal maydanoz
Üzeri için:
50 g kaşar peyniri
1 yemek kaşığına yakın tereyağı

Yumurtaları, tuzu ve şekeri mikser yardımıyla çırpın. Üzerine süt, yağ, un ve kabartma tozunu ilave edip mikserle akışkan bir hale gelene kadar çırpıma devam edin. Beyaz peyniri çatalla ezin, ince doğranmış maydanozları içine katın. Peynirin tuzu azsa biraz tuz serpebilirsiniz. Kaşar peyniri rendeleyin. Te? on tavayı 1 yemek kaşığı kadar yağ ile yağlayın. Krep hamurundan 2 kepçe (Tavanız küçük ise 1 kepçe) kadar tavaya dökerek, hamuru tavaya tamamen yayın ve orta ateşte pişirin. Üzeri göz göz olunca krep ters çevirerek pişirmeye devam edin. Pişen krep tepsiye alın. Üzerine harcın 1/5'ini yayın ve harcın üzerine de 1/5'i kadar kaşar serpin. En üste ikinci krep serin ve yeniden üzerine peynir ve kaşarı serpin. Krepler bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. En üstteki krebin üzerine rendelenmiş taze kaşar peyniri serpin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında peynirler eriyene kadar pişirin. Fırından alın ve dilimleyerek sıcak servis yapın.

