



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP BÖREĞİ

1 su bardağı un
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1,5 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
İçi için:
1 kilo pazı ya da ıspanak
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet soğan
200 gram beyaz peynir
Tuz, karabiber

Krepleri yapmak için bir kabin içine un, yumurta, süt, zeytinyağı ve tuz koyup karıştırın ve boza kıvamına getirin. 5 dakika bekletin. Tavaya az yağ sürüp krep harcından 1 kepçe dökün ve iki yüzünü de pişirin. Tüm krepleri hazırladıktan sonra iç malzemesi için, soğanları yağda kavurun, üzerine doğranmış pazıları ekleyip kavurun. Ocaktan alıp ezilmiş peyniri üzerine ekleyin, tuz ve karabiber serpin. Bu iç malzemeyi kreplerin ortasına paylaşın, rulo şeklinde sarın, gül gibi döndürüp kürdanla tutturup hazırlayın. Farklı iç harçları da kullanılabilir.

