



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP BÖREK

Krep için:

1 su bardağı un

1 su bardağı süt

1 yumurta

Yarım demet kıyılmış maydanoz

Tuz

İç harcı için:

4 salçalık kırmızı biber

4 kurutulmuş domates

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 diş sarımsak

50 g ceviz içi

3 yemek kaşığı dilimlenmiş siyah zeytin

50 g rendelenmiş kaşar peyniri

Tuz

Geniş bir kaptan un, yumurta, süt, kıyılmış maydanoz ve tuzu çırpın. Yağlanmış yapışmaz yüzeyli bir tavaya bir kepçe karışımdan dökerek her iki yüzeyini de hafifçe pişirin. Hamur bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. İç harcı için salçalık kırmızı biberleri fırında közleyip kabuklarını soyun. Küçük parçalar halinde doğrayın. Kurutulmuş domatesleri de aynı şekilde doğrayın kesin. Zeytinyağını tavada ısıtıp ince kıyılmış sarımsağı kavurun. Domates, biber ve cevizini ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Kıyılmış maydanoz ve siyah zeytini ekleyip karıştırın. İç harcı sıcak kalacak şekilde saklayın. İç harca rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip karıştırın. Kreplerin arasına paylaştırıp sıcak servis yapın.

