



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP BÖREĞİ

3 adet yumurta
6 yemek kaşığı zeytinyağı
2,5 su bardağı süt
1,5 çay kaşığı tuz
2 su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
1 tutam maydanoz
4 dal taze soğan
İçi için;
Kaşar rendesi
Üzerine sürmek için;
Soğuk tereyağı

Genişçe bir kaseye yumurta, zeytinyağı, süt, tuz alınıp çırpılıp un ve kabartma tozu eklenip tekrar çırpılıp ince kıyılmış maydanoz ve taze soğan eklenerek karıştırılır.

Tava bir fırça yardımıyla hafifçe yağlanıp bir kepçe krep hamurundan eklenip arkalı önlü pişirilir. Tüm hamur bu şekilde pişirilir.

Böreği hazırlamak için bir tane krep tavaya alınıp her yerine gelecek şekilde kaşar rendesi serilip başka bir krep üzerine kapatılıp kısık ateşte arkalı önlü ısıtılıp tereyağı ile her iki yüzü de yağlanıp sıcak servis edilir.

