



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP DARDANELLES (ÇANAKKALE)

Malzeme: (4kişilik);

2 tane soğan,

100 gr. levrek (parçalar halinde),

5 çorba kaşığı çiğ krema,

1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz,

3 yumurta sarısı,

biraz tereyağı.

Hamuru için:

1 yumurta sarısı,

5 gr. un,

tuz,

5 çorba kaşığı çiğ krema,

1 tatlı kaşığı ince kıyılmış maydanoz,

2 çorba kaşığı ayçiçeği yağı.

Yapılışı:

Yumurta sarısını, unu, tuzu, çiğ kremayı, maydanozu ve yağı karıştırarak krep hamurunu hazırlayın. Diğer taraftan, soğanları ince ince doğrayıp, tereyağında kavurun ve levrek parçalarını buraya katın. Yağda çevirmeye devam edin. Kremayı katın, karıştırarak halledin ve maydanozu da katın. Sonra hazırladığınız bu sosu süzgeçten geçirin.

Hazırladığınız sulu hamurdan dört tane krep (omlet gibi) yapın. Süzgecin üstünde kalan balıkları kreplerin içine koyun. Krepleri katlayın. Süzdüğünüz sosun içine 3 yumurta sarısını katıp, iyice karıştırın. Kreplerin üzerlerine bu sostan dökün, fırına sürün ve üzerleri kızarıncaya kadar burada pişirin.