



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP GRETEN

150 gr un
250 gr süt
2 adet yumurta
Az tereyağı
Zeytinyağı
Tuz
Harcı için:
2 kaşık un
1/2 lt süt
100 gr tereyağı
3 dilim pişmiş salam
2 adet yumurtanın sarısı
125 gr taze kaşar
1 kaşık çiğ krema
Pul biber

Unu çukur bir kaba boşaltın, yarım çay kaşığı tuz ekin. Tahta kaşıkla sürekli karıştırarak sütün tamamını ve yumurtaları ekleyin. 2 kaşık zeytinyağı ve 30 gr eritilmiş soğutulmuş tereyağı ilave edin. Yaklaşık 30 dakika dinlenmeye bırakın ancak az zamanınız varsa dinlenme çok da şart değil. Tavayı tereyağı ile yağlayın, sıvı haldeki krep hamurundan iki kaşık dökün. Krebin her iki tarafını da parçalanmamasına dikkat ederek pişirin. Bu şekilde diğer krepleri de hazırlayın. Sıcak kalmalarına dikkat edin. 50 gr tereyağı, süt ve un ile beşamel sos hazırlayın. Pişirildikten sonra ateşten alın ve çiğ kremayı, çırpılmış iki yumurta sarısını ekleyin. Üzerine rendelenmiş taze kaşar peynirini, ince dilimlenmiş salamı, birer roram pul biber ve tuzu ekleyin. Her krebin içine bu sosdan bir çorba kaşığı koyun ve kaşıkla iyice yayın. Krepleri yuvarlayın. Isıya dayanıklı cam tepsiye dizin. Üstlerini kızartmak için fırında 2-3 dakika pişirin.