



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KREP KANEPE

1.5 su bardağı un  
1.5 su bardağı su  
Yarım su bardağı süt  
2 adet yumurta  
1 çay kaşığı tuz  
4 yemek kaşığı tereyağı  
Arasına sürmek için:  
Yeterince labne peyniri  
Üzeri için:  
Bir kaç adet kiraz domates  
1 adet yeşil biber  
1 adet salatalık  
Yeterince zeytin  
Yarım çay bardağı kaşar peyniri  
Yarım çay bardağı beyaz peynir

Karıştırma kabına un, süt, yumurta ve suyu koyun. Hiç topak kalmayacak şekilde iyice çırpın. Tavaya tereyağını koyun. Yağ kızdıktan sonra 1 kepçe hamuru dökerek iyice yayın. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin. Pişirilen kreplerin üzerine labne sürüp rulo şeklinde sarın ve geniş dilimler şeklinde kesin. Kiraz domatesleri yatay olarak 2'ye bölün. Peynirleri ve salatalıkları küp küp kesin. Yeşil biberin damarlarını temizleyip küp küp bölün. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp 2'ye bölün. Her birinin üzerine domates, zeytin, salatalık, biber, peynir koyarak kürdanla tutturun, servis yapın.

