



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP LAHMACUN

- 4 bardak süt
- 3 bardak un
- 3 tane yumurta
- 100 gram margarin
- 300 gram kıyma
- 1 demet kıyılmış maydanoz
- 1 kase rendelenmiş domates
- 1 kaşık tuz- karabiber
- 1 kase hazır salata
- 1 tane limon

Sütü yumurtayı çırpalım içine un katalım mikserle tekrar çırpalım ve orta boy tavada margarin koyarak kreplerimizi pişirelim tüm hamur bitene kadar pişirdiğimiz krepleri tek tek açarak soğutalım kıymamıza tuz karabiber ekleyelim kıyılmış maydanozve domates rendesi katalım kreplerin üzerine elimizle yayalım fırında kıymalar pişene kadar 180 derecede pişirelim limonu dilip salatayla servis edelim.

