



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP LOKMALAR

1 su bardağı mozerella peyniri
Yarım demet taze fesleğen
1 tatlı kaşığı acı pulbiber
1,5 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
2 adet yumurta
25 gram margarin

Krep hamuru için, yağ dışındaki bütün malzemeleri bir kaptaki mikserle pütürsüz bir hamur olana kadar çırpın. Geniş bir teflon tavayı 1 çay kaşığı kadar sana yağla hafifçe ısıtın. 1 kepçe kadar krep hamurunu döküp pişirin. Spatula ile ters çevirip diğer tarafını pişirin. Malzeme bitene kadar krepleri aynı şekilde hazırlayın. Krepleri kağıt bir havlu üzerine alıp yine kağıt havlu ile üzerini kapatın (yumuşak kalması için). Peynirli iç malzeme için bütün malzemeleri bir kaptaki karıştırın. Krep hamurlarını üst üste dizin. 2'şer santim eninde şeritler kesin. Her bir şeridin üzerine peynirli karışımdan kalın bir tabaka halinde sürün. Özenle rulo şeklinde sarıp servis tabağına alın. Servis yapın.

