



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREPLİ KEBAB

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
350 gr dana kuşbaşı
2 Adet soğan
1 Tatlı Kaşığı kekik
2 Tatlı Kaşığı tuz
2 Adet havuç (haşlanmış)
1 Tatlı Kaşığı Karabiber, pul biber
1 Su Bardağı bezelye (haşlanmış)
3 Su Bardağı un
2 Çorba Kaşığı sıvıyağ
1 Kase Rendelenmiş kaşar peyniri
4 Su Bardağı süt
3 Adet yumurta
300 gr mantar

Yumurta, süt, un, sıvıyağ ve tuz mikserle çırpılır. Teflonda ince bir şekilde pişirilir. Ayrı bir tencerede sana margarin eritilerek tüm iç malzemeleri sotelenir. Hazırlanmış olan iç malzeme kreplerin içine konur ve sarılır. 200 derecede 10 dk. pişirilir. İsteğe göre üzerine kaşar rendesi serpebilirsiniz.
