



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREPLİ TACO

<https://cook.com.tr>

Domates 3 Adet
Eski Kaşar 1 Çay Kaşığı
Tam Buğday Unu 1 Su Bardağı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Maydanoz 0.5 Demet
Fasulye Barbunya 1 Su Bardağı
Taze Soğan 3 Adet
Domates Salçası 0.5 Çorba Kaşığı
Biber Salçası 1 Çorba Kaşığı
Yumurta 2 Adet
Pastörize Süt 1 Su Bardağı

Krep için sütü tuzu ve yumurtayı mikserde yada elde çırpın, oluşan sıvıyı ısıtılmış teflon tavaya dökün ve kreplerin her iki yüzünü de çevirerek pişirin, haşlanmış barbunyalı bir çatal yardımı ile ezin ve içine tuz karabiber kimyon, biber ve domates salçasını ekleyin. teflon bir tavada bir kaç dakika çevirerek kavurun. kreplerin üzerine bu karışımı paylaşın, üzerine yeşil soğan domates, maydanoz ve kaşar peynirini serpin, rulo yapın. Patates cipsi veya kızartması ile servis yapın.

