



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREPLİ YALANCI TART

- 2 su bardağı süt
- 3 adet yumurta
- 3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 adet kabak
- 1 bağ yeşil soğan
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 çay bardağı çam fıstığı
- 2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Krep hamuru için ayrı bir yerde 3 yumurta ile tuzu köpürene kadar çırpın. Sütü ekleyin, azar azar un katın ve boza kıvamına gelene kadar çırpın. Yanmaz tavanızı ocağınızın üstüne alın. Tavanızı 3 yemek kaşığı margarinin bir kısmıyla yağlayın. Yağınız kızdırdığında üzerine 1 kepece krep hamuru dökün. Tavanızı sağa ve sola doğru kaydırarak krep hamurunuzun tavanın tamamını kaplamasını sağlayın. Kreplerinizi önlü arkalı kızartın. Kabak kabuklarını ince şeritler halinde doğrayın. Bir tavada kabak kabukları ince doğranmış yeşil soğanları 2 yemek kaşığı sıvı yağ ile soteleyin. Krepleri tart kalıplarına kenarları sarkacak şekilde yerleştirin. İç malzemeyi kreplerin üzerine paylaşın. Üzerine kaşar peynirini paylaşın. çam fıstıklarından katarak önceden ısıtılmış ve 200 dereceye ayarlanmış fırında kızartın.

