



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREPTE KUMPIR

500 gr süt
4 adet yumurta
4 corba kasığı margarin
1 cay kasığı tuz
4 yemek kasığı rus salatası
2 yemek kasığı konserve mısır
3 adet kornişon tursu
3 yemek kasığı kasar peyniri rendesi
250 gr sosis

Krepler için 500 gr süt, 4 yumurta, 1,5 bardak un, 1 çorba kaşığı eritilmiş margarin ve tuzu geniş bir kâsede çırpma teliyle pütür kalmayacak şekilde karıştırın. Teflon tavayı yağlayıp bir kepçe krep hamurundan dökerek iki tarafında kızartın. Hazırlamış oldumuz hafif sogumasını bekleyin. Daha sonra dırın tepsisine bir kat krep Üzerinede Rus salatasından, konserve mısırdan, kornişon tursu ve sosilerden serin ve tekrar üzerine bir kat krep serin üzerine yeniden aynı şekilde malzemeleri serin bu işlemi 4 kat olarak tekrarlayın. En üstede rendelenmiş kasar peynirini serpin ve daha önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 5 dk pisirin ve dilimliyerek servis edin.

