



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREPTE YUMURTA

1 ay bardađı ertilmiř yađ

1 adet yumurta

3 orba kaşığı dolusu un

1.5 ay bardađı süt

Tuz

İçi için:

4 adet yumurta

4 dilim pastırma

1.5 ay bardađı eski kařar peyniri rendesi

15 dal Dođranmıř maydanoz

1 ay kaşığı karabiber

Krep hamuru için; yumurta, süt, tuz ve unu çırpın. İçine yağ ekleyin bozadan akışkan bir hamur elde edin.

Krepleri krep tavaında pişirin. Kreplerin, bir tarafları daha az pişmiş olsun.

Yumurtaları ayrı bir tavada yağda pişirin. Krep tavaının içine pişirdiğiniz kreplerden koyun. Az pişmiş kısım alta gelsin. Kařar peyniri serpin. Yumurtayı krebin içine yerleştirin. Kenarlarına pastırma yerleştirin. Zarf şeklinde kapatılan krebi, kaşarın erimesi için biraz daha pişirin. Servis sırasında krepte yumurtanın üzerine maydanoz serpin.

