



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREPTEN PERDE PİLAVI

6 Kişilik Gerekli Malzemeler:

Jasmin (yasemin) Pirinci (1 su bardağı)

Çamfıstığı (2 çorba kaşığı)

Kuşüzümü (1 çorba kaşığı)

Tarçın (2 adet kabuk)

Tuz (1 tatlı kaşığı)

Maydanoz (1 tutam)

Su (2 su bardağı, sıcak)

Yağ (Yarım çay bardağı)

Krep İçin:

Un (1 su bardağı, 125 gram)

Süt (1 su bardağı)

Yumurta (2 adet)

Sıvıyağ (yarım çay bardağı)

Tuz (1 tatlı kaşığı)

Yarım çay bardağı yağı tencereye dökün. Üzerine 2 çorba kaşığı çamfıstığı ve 2 adet kabuk tarçın koyun. Fıstıklar pembeleşene kadar kavurun. 1 su bardağı pirinci tencereye ilave edin. Pirinçler pembe bir renk alana kadar yaklaşık 2 dakika kavurun. Bu sürenin sonunda 1 tatlı kaşığı tuz atın. Üzerine 2 su bardağı sıcak su koyun.

Krebi hazırlamak için ayrı bir kaba 1 bardak soğuk süt koyun. Üzerine 1 su bardağı un, 2 adet yumurta, yarım çay bardağı sıvıyağ ve 1 tatlı kaşığı tuz ilave edip, hızlıca çırpın.

Ocağa aldığınız bir tavaya yağ sürerek ısıtın ve dibini ince bir biçimde kaplayacak şekilde önceden çırptığınız krep malzemesini dökün. Kreplerin bir yüzü pişince ters çevip diğer yüzünü de pişirin ve tavadan alın.

Bu sırada pilavınızı karıştırmayı unutmayın ve pilavın suyu çekince ateşi kapatın. Pilavın içine 1 çorba kaşığı kuşüzümü ve ince kıyılmış bir tutam maydanozu atın. Pilav biraz soğuyana kadar karıştırın.

Kreplerinizi orta büyüklükte yuvarlak bir kabın içine alın. Kreplerin içine tencerede kavurduğunuz malzemenizi koyun ve kreplerinizi sarın. Sardığınız krepleri önceden yağladığınız fırın tepsisine yerleştirin ve önceden 100 derece ısıtılmış fırına koyun ve fırın ısısını 170 dereceye çıkarın. 10-15 dakika üzeri kızarıncaya kadar fırında pişirin. Sıcak olarak servis yapın.