



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUŞKONMAZLI KREP

750'şer g yeşil ve beyaz kuşkonmaz, tuz, 2 kesme şeker, 2 katı yumurta, 125 g un, 5 taze yumurta, 1 çay bardağı süt, 100 g tereyağı ya da margarin, 1 bağ maydanoz.

Beyaz kuşkonmazları başlarına kadar, yeşillerin sadece alt kısımlarını soyun. Kuşkonmazları iplikle deste halinde bağlayın. Beyaz kuşkonmazları tuzlu, şekerli suda 10 dakika haşlayın, yeşil kuşkonmazları ilave edin ve tekrar 15 dakika haşlayın. Katı yumurtaları soyun. Un, yumurta, süt ve 1 tutam tuz ile krep hamuru hazırlayın. Tavada 4 krep kızartın. Kuşkonmazları kreplere sarın, kıyılmış katı yumurtaları ve maydanozu kızartma yağında hafif kızartın ve kreplerin üstüne dökün.
