



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUZUKULAKLI KREP

Krep için:

1 su bardağı un  
1 su bardağı süt ya da su  
1 adet yumurta  
1 çay kaşığı tuz

İçi için:

Yarım kg kuzu kulağı  
1 yemek kaşığı margarin  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı biber  
1 yemek kaşığı salça

Kuzu kulaklarını yıkayıp bir tencerede kısık ateşte haşlayın.

Bir yağı eritin. Eğer soğanlı yapmak istiyorsanız bu aşamada soğanı ekleyebilirsiniz. Daha sonra salçayı ekleyin. Haşlanmış, süzölmüş kuzu kulakları ve baharatları ilave ederek karıştırın. 2-3 dakika kavurun ve ocağı kapatın. Diğer taraftan geniş ve derin bir kasede unu hiç topak kalmayacak bir şekilde süt ile ezin. Yumurta ve tuzu ekleyerek çirpin. Bu karışımın kıvamı kek hamurundan daha akışkan olmalı. Aksi halde krepleriniz kalın olur. Teflon tavaya bir çay kaşığı kadar sana klasik yağ koyup kızdırın. 1 kepçe hamurdan alıp tavanın üzerine iyice yayın. Hamurun her iki yüzü piştikten sonra krep bir tabağa alın. Kalan tüm hamurları aynı şekilde pişirin. Krepler hazır olduğunda, şekildeki gibi iç malzemesini her birinin üzerine koyarak sarın ve tepsiye dizin. Üzerine kaşar peyniri rendesi serpiştirerek 200 derece önceden ısıtılmış fırında peynirler eriyene kadar pişirin.

