



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABADALI RULO KREP

500 gram (ayıklanmış, yıkanmış) labadalı

1 Adet (orta boy) Kuru Soğan

2 Yemek Kaşığı margarin

Tuz

Karabiber

Beşamel sos;

1 Yemek Kaşığı margarin

2 Yemek Kaşığı (tepeleme) Un

1 Su Bardağı (200 ml.) Süt

Krep için;

1,5 Su Bardağı Süt

1 Su Bardağı Un

2 Adet Yumurta

½ Çay Kaşığı Tuz

Domates sos;

1 Su Bardağı (rendelenmiş) Domates

1 Diş sarımsak

1 Yemek Kaşığı margarin

1 Çay Kaşığı Şeker

½ Çay Kaşığı Tuz

12 Adet (yarım) Ceviz

Krep malzemelerini derin bir kasede çırpma teli yada mikser ile iyice çirpin.

Krep tavasını çok hafif yağlayın.

Tavayı orta ateşte kızdırın.

Krep harcından 1 kepçe kadar alıp, tavaya incecik olacak şekilde yayın.

Krep pişip, tavadan ayrılacak noktaya geldiğinde tersini çevirip, diğer yüzünü de pişirin.

Her krepten önce fırça ile tavayı hafifçe yağlayın. (yağlamasınız da tavadan ayrılıyor ama lezzetli olması açısından ben yağlamayı tercih ediyorum, seçim sizin)

Labadalı karışım için, teflon tencereye; minik minik (yemeklik) doğradığınız soğanları ve yağı koyun.

Orta ateşte, arada karıştırarak 3-4 dk. kavurun.

Saplarını minik, yapraklarını irice doğradığınız Labadaları ve damak tadınıza göre tuz, karabiber ekleyin.

Arada karıştırarak, 7-8 dk. sapları yumuşayınca kadar kavurun.

Beşamel sos için, derin bir teflon tavaya yağ koyun ve yakmadan kızdırın.

Unu ekleyin ve hızlıca karıştırarak, karışım hafif pembeleşinceye kadar kavurun.

Sütü azar azar ekleyin, karışım toparlanınca bir iki kez iyice karıştırın ve ateşi kapatın.

Domates sos için, sos malzemelerinin hepsini küçük bir tencereye koyun, kaynadıktan sonra, kısık ateşte 10-15 dk. kadar pişirin.

Beşamel sosu ve labadayı karıştırın, orta ateşte 1-2 dk. birbirlerine iyice karışınca kadar, karıştırarak kavurun.

Her krebin üzerine, üç yemek kaşığı kadar labadalı harç koyun ve yayın.

Harcın üzerine; iri iri kırdığınız ve teflon tavada biraz kavurduğunuz cevizleri serpin.

Yanlardan bir cm. kadar içeri kıvrıp, rulo yapın.

Domates sosu ile birlikte servis edin.



© lezzetler.com tarif no:135936 • adi:Labadalı Rulo Krep • gönderen:lezzet destanı • indirme tarihi:06.04.2025 - 07:32