



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNE VE İSPANAKLI KREPELO

Pelin Payım Erkal

YUMURTA
PINAR SÜT
UN
TUZ
YEMEKLİK SOĞAN
İSPANAK
PINAR TEREYAĞ
PINAR KAŞAR PEYNİRİ
PINAR LABNE

Süt, yumurta ve unu karıştırarak yaptığımız kreplerimizi bir kenara soğuması için koyuyoruz. Soğanımızı bir tavaya alıp içine yeteri kadar tuz ve yağ ilave ettikten sonra yıkayıp temizlediğimiz ıspanakları küçük parçalar halinde kesip soğana ilave ediyoruz ve pişirmeye başlıyoruz , içine bir tutam tuz ve bir çay kaşığının ucu ile toz şeker ekliyoruz. Hazır olan ıspanaklarımızda soğuduktan sonra içerisine bir kutu Labne Pınarı ilave edip iyice karıştırıyoruz. Bir kenarda beklemekte olan kreplerimizin içerisine hazırladığımız bu harcı koyarak rulo şekline getiriyoruz. (yemek yanında servis edileceği için istenilen şekil verilebilir!) Hazırladığımız krepli ıspanaklarımız bir kaba alıyoruz. Tenceremizde kavurduğumuz iki yemek kaşığı unun içerisine yine bir yemek kaşığı Pınar tereyağı ilave edip kavurmaya başlıyoruz. içerisine 3 -4 bardak Pınar süt ilave edip Başamel sosumuzu hazırladığımız kreplerin üzerine döküyoruz. Üzerlerine rendelenmiş kaşarlarımızda serptikten sonra önceden ısıtılmış fırında üzerleri pembeleşinceye kadar pişiriyoruz.