



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LABNELİ KREP BURGER

2 orba kaşığı eritilmiş margarin  
2 adet yumurta  
İki buçuk su bardağı süt  
Bir buçuk su bardağı un  
Bir buçuk su bardağı mısır unu  
2-3 adet minik doğranmış kurutulmuş domates  
2 paket labne peyniri  
1 adet küp doğranmış kırmızı biber  
Yarım demet kıyılmış maydanoz  
2 dal kıyılmış taze soğan  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
5-6 dal kıyılmış taze nane  
2 orba kaşığı çörekotu  
2 orba kaşığı susam  
1 orba kaşığı haşhaş tohumu  
istenilen kadar Tuz, karabiber, pulbiber  
5-6 adet kiraz domates

Krepler için derin bir kasede yumurtaları çırpın. Süt ve eritilmiş margarini ilave edip ırpımayaya devam edin. Un, mısır unu, doğranmış kurutulmuş domates ve tuzu ekleyip tahta bir kaşıkla bütün malzemeyi karıştırın. Kalın krepler için yapışmaz yüzeyli bir tavaya hazırladığınız harçtan iki kepçe koyun. Tavayı sağa sola sallayarak harcın yayılmasını sağlayın. Bir yüzü kızardıktan sonra diğer yüzünü pişirin. Harç bitene kadar işleme devam edin. Kreplerden birini büyük bir servis tabağına alın. 1 paket labne peynirine maydanoz, taze soğanın yeşil kısımları, kırmızı biber, tuz, karabiber ve pulbiber ekleyip karıştırın. Servis tabağındaki krebin üzerine yayın. İkinici krebi yerleş-tirin. zerine kıyılmış taze nane ile karış-tırdığınız kaşar peynirini yayın. zerine nc krebi yerleştirin. İkinici paket labne peynirine çörekotu, susam, haşhaş tohumunu ekleyip karıştırın. En üstteki krebin üzerine yayın. Domatesle dilimleri ile süsleyin. Dilimleyip servis yapın.