



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ KREP PASTA

2 adet yumurta
2.5 su bardağı süt
2 yemek kaşığı ertililmiş margarin
1.5 bardak mısır unu
1 çay kaşığı tuz
İçi için:
2 paket labne peyniri
1 küp doğranmış kırmızı biber
Yarım demet maydanoz
1 bardak rende kaşar
2 tane taze soğan
2 kaşık çörek otu
2 kaşık susam
1 kaşık haşhaş tohumu
1 er çay kaşığı tuz pul biber

Krepler için derin bir kasede yumurtalar cirpilir. Süt ve ertililmiş margarin ilave edilir cirpilir. Un ,mısır unu ve tuz ile iyice karışır. Kalın krepler için teflon tavaya iki kepçe konur alt üst pisirir. 1 paket labneye maydanoz, taze soğan pulbiber, karışır. Sevis tabagina konan krebin üzerine surulur, ikinci krep konur üzerine kasar rende, kup kırmızı biber serpilir. Ucuncu krebin üzerine ayrı bir kasede karıştırılan labne, susam, corekotu, hashasli karışım surulur, servise sunulur.

