



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ PATATESLİ RULO KREPLER

Reyyan Özüğür

Krep için;
2 su bardağı süt
2.5 su bardağı un
2 yumurta
½ çay bardağı sıvı yağ
Tuz
İç malzemesi;
4 adet patates
100 gr Pınar labne
½ çay bardağı ılık süt
2 sap taze soğan
Dereotu, kırmızı pul biber, tuz

Krep için tüm malzemeleri bir kaba alarak pürüzsüz bir hamur elde edene kadar karıştırın. Teflon tavaya birer kepece alarak tek tek hazırlayın.

Patatesleri haşlayın sütle püre haline getirin, ılımaya bırakın. Ilıyınca labneyi patatese karıştırın. Küçük küçük doğranmış yeşil soğan , dereotu, tuz ve biberi ekleyerek iç malzemeyi hazırlayın.

Kreplerin üzerine hazırladığınız içten sürün, rulo şeklinde sarın. Servis yapacağınız tabağa alın. Maydanöz serperek servis yapın.