



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ PIRASALI KREP

Danilo Zanna

Krep için:

2 adet yumurta

200 ml süt

Bir tutam tuz

200 gr un

1 adet pırasa

4-5 dal maydanoz

Yarım paket kabartma tozu

Sos için:

1 paket (180-200 gr) Pınar Labne

Zeytinyağı

Bir tutam tuz

Bir tutam karabiber

Pırasayı ince ince doğrayın ve tavaya çok az zeytinyağı ekleyerek kavurun. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Tüm krep malzemelerini derin bir kaptı çırpın. Daha sonra pırasayı ekleyerek tekrar karıştırın. Tavaya çok az zeytinyağı koyarak krep hamurundan 1 kepçe alarak ince bir tabaka halinde tavaya dökün. Üzerinde küçük kabarcıklar olduktan sonra ters çevirin ve arka yüzünü de pişirdikten sonra tavadan alın. Tüm krep hamuru bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Tavadan alınan krep hamurlarını bir servis tabağına koyun. Pınar Labne'yi bir kaseye alın. Üzerine zeytinyağı, tuz ve karabiber ekleyip karıştırarak lezzetlendirin. Pınar Labne'yi hazırladığınız kreplerin içine sürüp rulo sarın ve dilimleyerek servis edin.

