



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LAHANALI KREP

6 adet haşlanmış lahana yaprağı  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
Maydanoz  
Krep için:  
Bir buçuk su bardağı un  
4 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
Tuz  
Üzerine:  
Rendelenmiş kaşar peyniri

1 Lahana yapraklarını haşlayın. İnce kıyılmış maydanoz ve kaşar peynirini karıştırın.  
2 Krep hamuru için tüm malzemeyi karıştırın. Teflon tavaya 1 kepçe dolusu krep hamuru boşaltın. Arkalı önlü pişirin.  
3 Krebin üzerine suyunu süzdüğünüz lahana yaprağını yerleştirin. Peynirli içten serpin. Rulo şeklinde sarın. Bir buçuk parmak kalınlığında dilimleyin.  
4 Tepsiyeye dizin. Üzerine peynir serpin. 200 derece fırında peynir eriyene dek pişirin. Sıcak servis yapın.

Not: Keskin bir bıçakla lahana öbeğinin üst kısmından kesip, ayırdığınız lahana yapraklarını haşlamak için, öncelikle geniş bir tencere kullanmalısınız. Lahana yapraklarını bir maşayla tutun. Kaynar suda 1 -2 dakika bekletin. Çıkarır çıkarmaz hemen buzlu ya da çok soğuk suyun içine aktarın. Böylece lahana yaprakları hem renklerini hem de diriliklerini kaybetmemiş olacaktır.