



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANALI KREP

4 orba kaşığı margarin
1 adet yumurta
yarım su bardağı süt
1 orba kaşığı un
İçi için:
birkaç yaprak beyaz lahana
1 adet havuç
1 orba limonsyu
1 ay kaşığı tuz

Lahanaları ince ince kıyın ve tuzla ovun. Havuçları jülyen doğrayıp lahanalara ekleyin. zerine limonu gezdirin. Krebi hazırlamak için tüm malzemeyi karıştıırıp iyice çırpın. Margarin sürülmüş yapışmaz yüzeyli bir tavaya krep hamurunun yarısını döküp arkalı nl pişirin. İ malzemeyi hamurlara paylaştıırıp rula yapın 5 santim kesin kurdan tutturun dik olarak servis tabağına dizin havula süsleyerek servis yapın.

