



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MACAR SARMASI

Krep İçin :

1 bardak süt

1 yumurta

4 orba kaşığı un

İ İçin :

4 dilim bonfile

200 gr mantar

150 gr dil peyniri

Tuz

Karabiber

1 tatlı kaşığı sıvı yağı

Garnitür İçin :

2 adet domates

100 gr Brüksel lahanası

Sütü, unu ve yumurtayı iyice çırpıp krep hamuru hazırlanır.

Teflon tavanın dibi çok az sıvı yağıla kızdırılır.

Hazırlanan krep hamurundan bir kepçe kadar tavaya dökülüp nl-arkalı pişirilir.

Hamur bitene dek iřleme devam edilir.

Diđer yanda řerit dođranmiř bonfile, teflon tavada iyice kavrulur.

Dilimlenmiř mantarlar ilave edilip iyice piřirilir.

Tuz ve karabiber eklenip karıştırılır.

Kreplerin içine doldurulup rulo şeklinde sarılır.

Kapanma yerleri alta gelecek biçimde fırın tepsisine yerleştirilir.

Üzerlerine didiklenmiř dil peyniri konulur.

Fırında 200° de 10 dakika pişirilir.

Brüksel lahanaları haşlanır ve bütün halde servis tabağının kenarına dilimlenmiş domateslerin üzerine konulur.

Piřen sarmalar fırından alınarak ssleniş tabağa yerleştirilir ve servis yapılır.

Soğanları dörde bölüp yağsız bir tavada koyu kahverengi oluncaya kadar kavurulur.