



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI GÜRCÜ KREBİ

- 3 kaşık yağ
- 1 bardak süt
- 1 bardak un
- 2 adet yumurta
- 300 gr kaypak mantarı
- 3 adet yeşil biber
- 1 adet soğan
- 2 adet domates

İlk önce tavada yağ ile soğan ve biberi soteleyip üstüne domatesi ekleyelim, tuz ekleyip doğranmış kaypak mantarları da koyup üstüne istediğimiz baharatını ekleyip 8 dak pişirip altını kapatalım. Yumurta, süt ve unu çırpıp tuzunu ekleyip tavayı hafif yağlayıp kreplerimizi pişirelim pişen kreplere mantarlı harcımızı koyup sarıp dürüm yapalım.

