



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KREMALI KREP

2 adet yumurta (sarı ve beyazı ayrı ayrı çırpılmış)

1 adet küçük boy soğan (ince kıyılmış)

500 gram mantar (ince doğranmış)

2 çorba kaşığı krema

5 sap maydanoz (ince kıyılmış)

Tuz

Karabiber

1 çay bardağı un

40 gram tereyağı

Un ve tuzu karıştırın. Süt, 20 gram tereyağı ve yumurta sarılarını katın. Krep hamurundan 2/3 kahve fincanı dökün. Tavaya yayın. 30 saniye daha pişirip kağıt havlu üzerine alın. Kalan tereyağını ısıtın. Soğanları katıp soteleyin. Mantarları ilave edin. 1-2 dakika pişirip ateşten alın. Maydanozu ekleyip karıştırın.