



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KREP

3 yumurta
1,5 su bardağı süt
4,5 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı sıvıyağ
İç i için:
1 su bardağı kıyılmış mantar
1 orta boy soğan
2 biber
1 çay kaşığı tuz
1 domates

Tavaya ince kıyılmış soğan, biber, mantar, yağ, tuz ve iki çorba kaşığı su koyup orta harare tli ısıda karıştırarak pişiriniz. Rendelenmiş domates ilâve edip birkaç dakika daha pişiriniz. Kıyılmış maydanoz katıp karıştırınız. Bir kaseye yumurtaları kırınız. Un, biraz tuz, yağ ve birkaç kaşık süt koyup iyice eziniz. Karıştırarak süt ün tamamını katınız. Yağsız tavayı kızdırınız. Karışım dan hafif harare tli ısıda pembe renkte pişiriniz. Kenarlarını tavadan kurtararak kapak yardımı ile alt üst ediniz, öbür yüz ünü de pişirip bir kaba alınız, üzerine iki kaşık mantarlı iç yayıp rulo yapınız. Diğerlerinin de aynı şekilde hazırlayıp ikram edilmek üzere ılık bir yerde saklayınız.