



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KREP

8-10 adet

Krep için:

1 su bardağı un

1 adet yumurta

2 su bardağı süt

2 çorba kaşığı sıvıyağ

Tuz

İçi için:

Yarım kilo mantar

1 adet soğan

1 adet orta boy domates

2 adet sivri biber tuz

Yarım demet taze nane

Yarım çay bardağı sıvıyağ

Unu, yumurtayı, sütü, 2 çorba kaşığı sıvıyağı ve tuzu bir kapta iyice çırpalım. Teflon tavayı margarinle yağlayıp ateşe oturtalım. Hamurdan 1 kepçe tavaya dökelim ve arkalı önlü kızartalım. Hamuru bitirene dek bu işlemi yapalım. Kızarttığımız krepleri temiz bir zemin üzerine ayrı ayrı koyalım. Bu arada mantarları boyuna dilimleyelim ve doğranmış soğanla birlikte birkaç dakika, mantarlar bıraktıkları suyu çekene dek sıvıyağda kavuralım. Ardından küçük doğranmış domates ve biberleri, tuzu ekleyelim. 2-3 dakika daha malzememizi kavuralım. Ateşten alıp soğumaya bırakalım. Soğuduktan sonra üzerine kıyılmış naneleri ekleyip, karıştıralım. Mantarlı malzemeyi kreplere pay edip, saralım ve servis yapalım.