



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KREP

Malzeme:

5 orba kaşığı Bizim Mutfak Mayonez
1 orba kaşığı Bizim Mutfak Ayçiçeęi Yağı
150 gr mantar
4 dal taze soęan
Tuz, karabiber, pulbiber
Krep Hamuru için :
1 paket (165 gr) Bizim Mutfak Krep Unu
2,5 su bardaęı süt
2 adet yumurta
50 gr Bizim Margarin
1 tutam Tuz
Bir tutam toz řeker

Mantarları yıkayın ve mutfak havlusuyla fazla suyunu alıp dilimleyin. Soğanı soyup kıyın. Ayçiçek yağını yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Doğradığınız mantarları ilave edip karıştırın. Baharatı da ilave ettikten sonra arada bir karıştırarak soteleyin. Mantarlar suyunu bırakıp çekene kadar pişirin. Mantarlı karışım soğuduktan sonra suyunu süzüp mayonezle karıştırın. Krep hamuru için Bizim Mutfak Krep toz karışımı, 2 yumurta ve sütü bir kaba alıp çırpın. Bir parça margarinı teflon tavaya alıp eritin. Bir kepee dolusu krep harcını tavaya dkn. Tavanın her yerine eşit dağılması için tavayı hafifçe sallayın. Krepleri arkalı nl pişirin. Malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Her defasında margarinı ekleyin. Kreplerin içine mantarlı karışımı yayıp rulo şeklinde sarın. İsteğe göre verev şeklinde kesip sıcak servis yapın.