



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI VE İSPANAKLI KREP

Malzeme:

Sosu İçin :

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

1 adet yumurta

2,5 su bardağı süt

250 gram kaşar peyniri

2 çorba kaşığı Bizim Mısırozü Yağı

İç Malzeme için :

500 gram ıspanak

300 gram mantar

2 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

Tuz

Krep Hamuru için :

1 paket Bizim Mutfak Krep Unu

2,5 su bardağı süt

2 adet yumurta

50 gram Bizim Margarin

1 tutam Tuz

1 tutam toz şeker

İç malzemesi için mantar ve ıspanakları doğrayın. Sıvıyağ ve tuz ekleyip ıspanak suyunu çekene kadar mantarla birlikte kavurun ve soğumaya bırakın. Krep hamuru için Bizim Mutfak Krep toz karışımı, 2 yumurta ve sütü bir kaba alıp çırpın. Bir parça margarini teflon tavaya alıp eritin. Bir kepçe dolusu krep harcını tavaya dökün. Tavanın her yerine eşit dağılması için tavayı hafifçe sallayın. Krepleri arkalı önlü pişirin. Malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Her defasında margarini ekleyin. Yağsız tavada mümkün olduğu kadar ince pişirin. İçine ıspanaklı karışımdan koyarak rulo şeklinde sarın ve tepsiye dizin. Sosu için unu sıvıyağ ile birlikte kavurun ve yumurtayla sütü ilave edin. Bulamaç kıvamına gelinceye kadar pişirin. Hazırladığınız sosu rulo olarak hazırladığınız kreplerin üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15 dakika pişirdikten sonra kaşar peyniri rendesini üzerine dökün. 5 dakika daha kaşarlar kızarana kadar pişirdikten sonra fırından çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.