



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI VE KEPEKLİ KREP

300 gr kepekli un  
200 gr porcini mantarı  
Maydanoz  
100 gr margarin  
1 tutam tuz  
1 adet yumurta  
1 su bardağı un  
1 su bardağı süt

Derin bir kasede 350 ml su, kepekli un ve bir tutam tuzu karıştırıp krep hamurunu hazırlayın.

Krep için: Yumurta, un, süt ve tuzu karıştırıp dinlendiriyoruz.

Kızgın yapışmaz yüzeyli tavada yağı ekleyip karışımdan 1 kepçe aktarıp 3 dakika pişirin. Hazırladığınız krepleri eşkenar dörtgen kesin. Kestiğiniz krepleri kaynayan tuzlu suda 2-3 dakika haşlayın.

Mantarları ayıklayın. Kaynayan suda 2 dakika haşladıktan sonra boyuna doğrayıp yarım çorba kaşığı eritilmiş yağ ile tavada soteleyin. Haşladığınız krep hamurları ile sotelediğiniz mantarı tavada 2-3 dakika çevirip doğranmış maydanoz ile servis yapın.

