



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİNİ GÜL KANEPELER

Yarım çay bardağı tereyağı  
1,5 çay bardağı süt  
1 adet yumurta  
3 çorba kaşığı un  
1 çay kaşığı tuz  
1 adet kırmızı biber (közlenmiş)  
Birkaç yaprak ıspanak  
Birkaç adet mantar

Krep için, bir buçuk çay bardağı süte yarım çay bardağı tereyağı, 1 adet yumurta, 3 çorba kaşığı tepelme un ve 1 çay kaşığı tuz koyup çirpin. Yapışmaz yüzeyli küçük bir tavaya krep hamurundan kepçe ile dökün. Krep bir yüzü pişince, çevirerek diğer yüzünü de pişirin. Hamur bitene kadar işleme devam edin (toplam 15 adet krep çıkarabilirsiniz). 3 adet krep, yarısı birbirinin üzerine gelecek şekilde yan yana dizin. Birkaç mantarı küçük doğrayıp, sanayağda soteleyin. 1 adet közlenmiş kırmızı biber ve ıspanakları kreplerin üzerine yerleştirin. Krepleri rulo yapın ve ikiye keserek tabağa yerleştirin. Kalan kreplere de aynı işlemi uygulayıp, servis yapın.

