



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİNİ GÜL KANEPELER

Yarım ay bardağı tereyağı  
1,5 çay bardağı süt  
1 adet yumurta  
3 orba kaşığı un  
1 ay 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 tepelene un ve 1 çay kaşığı tuz koyup çırpın. Yapışmaz yüzeyli küçük bir tavaya krep hamurundan kepçe ile dkn. Krebin bir yüzü pişince, çevirerek diğer yüzünü de pişirin. Hamur bitene kadar işleme devam edin (toplam 15 adet krep çıkarabilirsiniz). 3 adet krebi, 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.

