



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU KREP

Malzemeler

1,5 su bardağı mısır unu

1,5 su bardağı süt

1 yumurta

3 çorba kaşığı sıvı yağ

Tuz

Karabiber

İç i için:

Peynir

Domates

Taze soğan

Nane

Yapılışı:

Krep hamuru için mısır unu, süt, yumurta, yağ, yeterince tuz ve karabiber malzemeler konunca iyice karıştırılır. Yağlanmış ve kızdırılmış tavaya 1 kepçe krep hamuru dökülür. Arkalı önlü pişirilir. Tüm malzeme bu şekilde pişirildikten sonra kreplerin arasına rendelenmiş beyaz peynir, küçük doğranmış domates ince kıyılmış nane ve taze soğanlar karıştırılarak hazırlanan iç malzemelerden koyulur. Rulo şeklinde sarılarak servis yapılır.