



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI KREP

1 ay bardağı silme un
1 paket krema
Yarım su bardağı süt
6 adet yumurta Bir tutam fesleğen, dereotu
1 orba kaşığı tereyağı
tuz
İçi için:
1 su bardağı haşlanmış mısır
1 adet orta boy domates ve salatalık
1 su bardağı ufalanmış beyaz peynir

Çukur bir kapta unla tuzu karıştırın, kremayı ve sütü ekleyerek mikserle çırpın. Karıştırmaya devam ederek yumurtaları sırayla hamura ekleyin. Dereotu ve fesleğeni de ekleyip, dinlenmeye bırakın. Küp doğranmış domates ve salatalığı, mısırı, peyniri karıştırın. Yapışmaz yüzeyli bir tavada krepleri pişirin. Tüm hamur bitene kadar işlemi sürdürün. Bir kat krep, bir kat mısırlı karışım şeklinde st üste dizin.