



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MISIRUNLU PIRASALI KREP

4 yemek kaşığı margarin  
4 adet ince pırasa  
50 gr ekşimek  
1 adet kuru soğan  
2adet patates  
3 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
4 yemek kaşığı mısır unu  
1 çay kaşığı karbonat  
Tuz

2 yemek kaşığı margarin koyduğumuz teflon tavada küçük küpler halinde doğradığımız patatesleri ve yemeklik soğanı kavuralım, içine ince ince doğradığımız pırasaları katıp biraz daha kavuralım. Krep için bir kasede yumurtaları çırpıp, içine 2 yemek kaşığı eritilmiş margarini, 1 çay kaşığı karbonatı, mısır ununu, sütü ve tuzunu katalım. Boza kıvamında bir bulamaç yapalım ve kavralan patatesli pırasalı içe ilave edelim. Üzerine kapak kapatıp, kısık ateşte pembeleşene kadar pişirelim, daha sonra ters çevirip diğer tarafını da pembeleşene kadar pişirelim. Üzerine doğranmış ekşimek ekleyip servis yapalım.

