



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OKUL KREBİ

25 gr yağ
3 adet yumurta
3 kahve fincanı un
3 kahve fincanı süt
1 çay kaşığı tuz
500 gr beyaz peynir
1 adet domates
100 gr salam
Pul biber
Kekik
Nane

Yumurta, un, süt, yağ ve bir fiske tuzu derin bir kapta çırpın.
Diğer bir kapta beyaz peyniri ezin.
Domatesleri küçük küpler halinde doğrayın ve peynirin içine katın.
Salamları da julyen şeklinde doğradıktan sonra karışıma katın.
Baharatı seviyorsanız bir tutam pulbiber, bir tutam kekik ve nane karışıma lezzet katacaktır.
Teflon tavaya yağ dökün ve ocağın altını açın.
Krep karışımından bir kepçe alıp tavaya hızlı bir hareketle çevirerek yayın.
Arkalı önlü pişirdikten sonra büyük bir düz tabağa alın.
Hazırladığımız peynirli karışımdan içine serin ve dürüm şeklinde sarın.
Baş kısımlarını kestikten sonra yuvarlak halkalar şeklinde kesip tabağınıza dizin

