



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OTLU KREP

<https://www.elele.com.tr>

150 gr un  
1 yumurta  
Yarım ay bardağı ayçiçek yağı  
3 ay bardağı süt  
1 ay kaşığı karbonat  
1 ay kaşığı tuz  
1/4 demet nane  
1/4 demet dereotu  
1/4 demet fesleęen  
zeri için:  
Krem peynir

Unu, yumurtayı, ayçiçek yağını, sütü, karbonatı ve tuzu büyük bir hamur yoğurma kabına alarak çırpın. Kiyılmış nane, fesleğen ve dereotunu ekleyip karıştırın. Hafif yağladığınız tavaya yarım kepçe dolusu hamuru döküp her iki tarafını pişirin. Tüm malzemeyi bu şekilde hazırlayın. Kreplerin zerine krem peynir sürüp rulo şeklinde sarın. Servis yapın.

