



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU KREP

3 yumurta
1.5 su bardağı süt
1.5 su bardağı un
Yarım demet maydanoz
4 dal taze nane
2 dal taze soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz

Krep için yumurta, sıvı yağ ve sütü karıştırma kabının içine alın. Çırpma teli ile karıştırın. Akıcı kıvamda bir karışım elde edin. Bu harcı 10 dakika dinlendirin. Bu arada tüm yeşillikleri çok ince kıyın. Dinlenmiş krep harcının içine yeşillikleri ekleyip iyice karıştırın. Krep tavasına ya da geniş bir tavaya biraz yağ sürüp krep harcından bir kepçe döküp önlü arkalı pişirin. Pişen krepleri sıkıca sarın, açılmasını önleyin. Krepler bitene kadar aynı işlemi uygulayın. Sıcak olarak servis edin.