



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU PEYNİRLİ KREP

4 adet yumurta
Yarım su bardağı su
Yarım su bardağı süt
1 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
500 gr. Van otlı peyniri
Yarım çay bardağı süt
1 adet yeşil biber
1 adet acı kırmızı biber
1 tutam maydanoz
1 tutam dereotu
1 su bardağı kaşar rendesi
1 tatlı kaşığı pulbiber
3 yemek kaşığı margarin

Krep için yumurta, süt, su, un ve tuz iyice çırpılır. Geniş tavayı yağlanıp krep hamurlarını bitene kadar 1'er kepçe alarak pişirilir. Van otlı peyniri, süt, ince doğranmış biberlerle ve ince kıyılmış maydanoz, dereotu ile karıştırılır. Krebin iki ucuna peynir harcı konulur ve iki ucuda rulo sarılıp ortada birleştirilir. Yağlı fırın tepsisine dizilip, üzerine kaşar rendesi serpilir birazda pul biberi serpilip fırında kızarana kadar pişirilir.

