



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARMESAN VE MANTARLA DOLDURULMUŐ KREP (İTALYA)

Hamuru:

250 gr. un

4 adet yumurta

400 gr. süt

1 fincan sıvı yağ

Tuz

Az miktarda şeker

İçerik için:

Permesan peyniri

mantar

Krema

Hamur malzemelerinde yer alan bütün malzemeleri çırpma teli çırpın. Krep tavaına dilediğiniz kalınlıkta dökerek, pişirin.

Hazırladığınız krepleri yuvarlak kesin, içine permesan peyniri ve tûrûf mantarı kreması koyarak istediğiniz şekilde sarın. Üzerine permesan peyniri serpin ve fırında peynir eriyene kadar bekletin.

Krema ve permesan peynirini kaynatarak bir sos elde edin. Bu sosu servis yapacağınız tabağın altına dökün, üstüne de krepleri dizerek servis yapın.