



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI KAŞAR PEYNİRLİ KREP

2 su bardağı un
2 su bardağı süt
3 adet yumurta
1 yemek kaşığı margarin
3 adet domates
100 gr beyazpeynir
1 tatlı kaşığı biberiye
8 dilim pastırma
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Un, süt ve yumurtaları bir kapta mikserle iyice çırpın. Teflon tavayı yağlayıp hazırladığınız krep hamurunu ince bir kat oluşacak şekilde dökün ve orta ateşte iki taraflı pişirin. Geniş servis tabağına alın. Diğer malzemeyi de aynı şekilde hazırlayıp krepleri üst üste dizin. Yumuşak kalması için üzerlerini kağıt havluyla örtün. İç malzeme için, domatesi soyup küp şeklinde doğrayın. Beyaz peyniri rendeleyin, biberiye ve pastırmayı ekleyip harmanlayın. Kreplerin her birinin içine paylaştırıp rulo şeklinde sarın. Isıya dayanıklı dikdörtgen bir fırın kabına hazırladığınız ruloları yan yana dizin. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri ve biberiye serpiştirin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak ya da ılık servis yapın.