



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI YUMURTALI KREP

1 su bardağı un
1,5 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
4 tatlı kaşığı margarin
8 adet pastırma
4 adet yumurta
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Krep malzemelerini robotta iyice çırpın yada çırpma teliyle pütürlük kalmayıncaya kadar çırpın. Hafif kızmış tavaya 1 tatlı kaşığı yağ ile yağlayın orta boy kepçe ile sağ elinizle dökerken sol elinizde tavayı sağa sola yatırarak yaydırın. Kenarlardan hafif kızarınca hemen çevirin. Bu işlem 4 kez tekrarlanır. Hazır olan krepleri bir tabaga alıp sogumlarını bekleyin. Bir krebin ortasına yumurta kırın dolaptan yeni çıkılmış olursa daha iyi olur dağılmaz. Kırduğınız yumurtanın iki yanına pastırmayı yerleştirin. Krebi mektup gibi dört kenarını içe doğru kıvrın. Isınmış (180 derece)fırında yumurtalar hafif pişene kadar tutun. Yaklaşık 15 Dakika.