



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ LABNELİ KREP

2 adet yumurta
4 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı süt
1,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
Yarım su bardağı labne peyniri
4 adet patates
1 tutam dereotu
Yarım çay bardağı ılık süt
3 tutam taze soğan
1 tutam tuz-kırmızı pulbiber

Geniş ve derin bir kaseye yumurtaları kırın. Üstüne eritilmiş yağı ve sütü ekleyerek güzelce çırpın. Un ve tuzu katarak pürüzsüz bir karışım elde edin. Teflon tavayı çok az yağlayın. Krep karışımından bol bir kepçe dökerek önlü arkalı olarak güzelce pişirin Bütün krepler bitene dek aynı işleme devam edin. Patatesleri güzelce haşlayın ve soyun. Geniş bir kap içerisine aktarın üstüne sütü, labne peyniri ekleyerek iyice ezin. İnce olarak kıydığınız taze soğanı, dereotunu, tuz ve kırmızı pul biberi ilave ederek püreyi karıştırın. Kreplerin üstüne hazırladığınız içten sürerek rulo şeklinde sarın ve dilimleyin.

