



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI KREP

Elif Korkmazel

1 su bardağı un
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1,5 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
İç i için:
1 kilo pazı
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet soğan
200 gram beyaz peynir
Tuz
Karabiber
Domates sosu için:
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı su
1 diş sarımsak

Kreleri yapmak için bir kabin içine un, yumurta, süt, zeytinyağı ve tuz koyup karıştırın ve boza kıvamına getirin. 5 dakika bekletin. Tavaya az yağ sürüp krep harcından 1 kepçe dökün ve iki yüzünü de pişirin. Tüm kreleri hazırladıktan sonra iç malzemesi için, soğanları yağda kavurup üzerine doğranmış pazıları ekleyip kavurun. Ocaktan alıp ezilmiş peyniri üzerine ekleyip tuz, karabiber serpin .Bu iç malzemeyi kreplerin ortasına paylaş tırın rulo şeklinde sarıp 3 parmak eninde kesin. İstenirse yan yana dizip taze soğan sapı ile bağlayabilirsiniz. Domates sosu için tüm malzemeleri bir tavada 3 dakika pişirin, kreplerin yanında servis yapın.