



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI SALÇA SOSLU KREP

Krep hamuru için:

- 1 su bardağı un
- 2 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı sana kase
- 1 tutam tuz

Pazılı dolgu için:

- 1 kg körpe pazı
- 2 çorba kaşığı sana kase
- 2 adet soğan
- 1 su bardağı beyaz peynir

Tuz

Karabiber

Salçalı sosu için:

- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı margarin
- 1 çay bardağı bardağı su
- 2 diş sarımsak

Tuz

Pazıları yıkayın ve ince ince doğrayın.

Margarini tavada eritip doğradığınız soğanları ekleyin biraz kavurun pazıları ekleyin birlikte kavurun.

Tuzu, karabiberi ekleyin.

Peyniri ekleyin karıştırdıktan sonra altını kapatın.

Krep için bütün malzemeyi birleştirip çırpın yağlanmış tavada tek tek akalı önlü pişirin.

Hazırladığınız kreplere pazılı harçtan koyun rulo şeklinde sarın 3 parmak eninde kesin.

Domatesli sos için bir tavada yağda salçayı biraz kavurun sarımsak ve tuzu ekleyip iraz su ile kaynatıp tabağa dökün.

Üzerine krepleri koyun.