



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KÖZ BİBERLİ KREP

1 ay bardağı eritilmiş margarin
3 adet yumurta
1,5 su bardağı süt
5 yemek kaşığı un
1 ay kaşığı tuz
100 gr dil peyniri
100 gr beyaz peynir
15 dal dereotu
15 dal maydanoz
5 adet köz kırmızı biber

Yumurta ve margarini karıştırma kabına koyup çırpma teli ile iyice karıştırıyoruz. 5 çorba kaşığı un ve biraz tuz ekleyip karıştırmaya devam ediyoruz. Krep harcımızın ayran kıvamında olması gerekir. Tavaya biraz margarin döküyoruz.

Isıtılmış olduğumuz bir tavaya 1-2 kepçe karışımdan döküp kısık ateşte önlü arkalı çevirerek pişiriyoruz. İç harcı için, közlenmiş biberleri ince ince doğruyoruz. Maydanozu ve dereotunu ince ince kıyıyoruz. Hepsini karıştırma kabına alıyoruz ve karıştırıyoruz. Biraz zeytinyağı döküyoruz.

Dil peynirini ince ince didikliyoruz. Beyaz peyniri ayrı bir kaba rendeliyoruz. Yağlanmış fırın tepsisine birinci krepı koyuyoruz. Üzerine rendelenmiş beyaz peynir koyuyoruz. Üstüne iç harç karışımından koyuyoruz. Dil peyniri koyuyoruz. Üstüne yine krep koyuyoruz. Bu şekilde kat kat hazırlıyoruz. Yukarı doğru geldikçe kubbe gidi yapıyoruz. En üste krep koyuyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.