



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KREP

1 yumurta
1,5 su bardağı un
1 su bardağı süt
Bir tutam tuz
1 çay kaşığı karbonat (Sihirli malzememiz)
Karışık peynir (Oranı damak tadınıza göre ayarlamanızı öneririz)
İsteğe bağlı maydanoz, kekik ya da dereotu

Peynirli krep iki şekilde yapılır. Biri krepin içine peynir konarak diğeri de malzemenin içine peynir konularak. Önce tercihinizi yapın. Daha sonra tüm malzemeleri derin bir kaptaki karıştırın. Peynir içinde olacaksa bu etapta peyniri de ekleyin. Maydanoz, dereotu, kekik hangisini tercih ettiyseniz onu da ekleyin. Az yağ sürdüğünüz ısıtılmış tavaya kepçe yardımı ile tavanın tabanına eşit yayılacak şekilde krep hamurunu dökün. Pişince diğeri yüzü için de aynı işlemi kullanın. Peyniri arasına koyacaksınız. Krepin ilk yüzü piştikten sonra çevirin yarısına peynir doldurun ve pişen krep ikiye katlayarak peynirin arasında kalmasını sağlayan. Yine üzerine kekik ya da maydanoz ekleyebilirsiniz.