



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ KREPLER

2 adet yumurta akı  
1 bütün yumurta  
4 çorba kaşığı un  
1 su bardağı süt  
4 dal maydanoz  
3 domates  
2 salatalık  
200 gram tulum peyniri  
1 taze soğan  
Yarım limon suyu  
6 çorba kaşığı zeytinyağı

Krepleri yapmak için yumurta aklarını ve 1 yumurtayı çırpın. Üzerine süt ve unu ekleyip istenirse yarım paket kabartma tozu da katıp karıştırın. Bu karışımdan kaşıkla tavaya döküp iki yüzünü de pişirin. Salatayı yapmak içinde doğranmış domatesi, salatalığı, peyniri ve soğanı bir kabın içinde harmanlayın. Servis tabaklarına paylaşın. Hazırladığınız krepleri rulo haline getirip tabakların üzerine yerleştirip ikram yapın.