



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ KREP

450 gr. salatalık  
500 gr. domates  
50 gr. un (1 çay bardağı)  
Çeyrek litre krema  
6 adet yumurta  
3 diş sarımsak  
1 demet dereotu  
1 demet maydanoz  
1 demet fesleğen  
400 gr. beyaz peynir  
Yarım su bardağı soğuk süt  
80 gr. margarin  
Tuz

Una tuz ekleyip, çukur bir kaba koyun. Azar azar su katıp, akıcı bir hamur kıvamına gelene dek mikserle çırpın. Yumurtaları teker teker ilave edip, tekrar çırpın ve dinlendirin. Salatalıkları soyun. Domatesleri dörde bölün, çekirdeklerini çıkartıp, salatalıklarla beraber küp şeklinde doğrayın. Süslemek için 2 yemek kaşığı ayırın. Beyaz peyniri çatalla ezin. Soğuk sütü, sıvıyağı ve dövülmüş sarımsağı ilave edin. Bir yemek kaşığı süslemek için ayırın. Kalan tüm yeşilliği hamura katıp, kanşının. 20 gr. margarini tavada eritin. Hamuru tekrar iyice karıştırın. Hazırladığınız hamurun çeyreğini tavaya dökün ve kısık ateşte 2-3 dakika pişirerek ters yüz edin. 1-2 dakika daha pişirip, tavadan alın. Tavayı her seferinde yağlayarak üç krep daha pişirin. Pişirdiğiniz kreplerden birini servis tabağına alın. Üzerine sırayla ezilmiş beyaz peyniri, küp şeklinde doğranmış domates ve salatalıkları koyup, katlarını tamamlayın. En üste süslemek için ayırdığınız beyaz peyniri, domates, salatalık ve yeşilliği serpiştirip servis yapın.