



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ SEBZELİ KREP

100 g Pınar Labne
1 ay bardağı Pınar Süt
1 yumurta
2 su bardağı un
1 ay kaşığı tuz
İç Malzemesi :
100 g Pınar Labne
1 orta boy havuç
2 sap pırasa
1 küçük soğan
1 ay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Tüm krep malzemesini karıştırın. Bir orba kepçesi yardımı ile tavaya koyun, önlü arkalı pişirin. İçi için soğanı ve pırasaları ince ince, havuçları ince uzun çubuklar halinde doğrayın. Zeytinyağında sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Kreplerin içine Pınar Labne sürün. İ malzemesini tüm yüzeye yayın ve rulo şeklinde sarıp servis edin.