



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRAMİT KREP

100 gr margarin
10 adet hazır krep
1 adet ördek eti
1 su bardağı Rende kaşar peynir
1 adet Yumurta
1 adet Soğan
10 demet maydanoz
10 demet dereotu
500 gr Mantar
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Öncelikle ördeği haşlamaya koydum, bir yandan da krepleri hazırladım.

Soğanı margarinde kavurdum, üzerine mantarı ekledim baharat ve tuz ekledim suyunu bırakıp çekince hazır oluyor.

Haşlanan ördek etini doğrayıp baharat ve tuz ekledimpeynirli için peynirli redeliyegim içine dereotu maydanozu dogruyalım.

Bu 3 iç harcı bi kenara aldım..

Her bir krep içine ayrı ayrı iç malzemesi ekledim.

Birine tavuk, birine mantar, birine kaşar peynir. Rula yapıp sardım 10 parça krep'i en alta 5 en üste 1 tane gelicek şekilde dağ formunda dizdim.

Bu arada Milföyl'eri merdane ile açtım,ince ve büyük bi parça olunca hazırladığım krepleri buraya dizdim.

Milföyl'ile her yerini kapladım ek yerleri alt kısma gelicek şekilde kapattım hamuru.

Üzerine yumurta sarısı sürüp kızarması için fırına koydum..Çıktıktan sonra üzeri ktır ktır oluyor.

5-10 dakika sonra dilim dilim kestim 3 gen halinde oluyor herbir porsiyon.

