



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PIRASALI KREP DOLMASI

Dört kiři için:

Krep hamuru:

7 büyük çorba kaşığı kara un

Çeyrek litre badem sütü

Bir çorba kaşığı ayçiçeği yağı

Bir tutam kaya tuzu

İçi için:

300 gram pırasa

500 gram beyaz peynir

100 gram gravyer rendesi

2 çorba kaşığı ayçiçeği yağı

Hindistancevizi

karabiber

kaya tuzu.

Hazırlanması:

Unu, sütü, yumurtaları, yağı bir salata tabağı içinde karıştırın. Tuzlayın. Hamuru üç saat dinlenmeye bırakın.

Krep halinde hazırlayın.

Pırasaları haşlayıp, süzün. İnce doğrayın. Doğranmış pırasayı bir tavada yağ içinde hafif döndürün.

Bir toprak kap içinde pırasaları, beyaz peyniri (çatalla ezilmiş) ve rendelenmiş gravyerdenüç çorba kaşığı katın.

Uzun süre karıştırıp, katığının tadına bakın. Gerekirse tuz ilave edin. hindistanceviziyle kokulandırın. Bu içten iki çorba kaşığı olarak krepleri ayrı ayrı doldurun. Fırına koyacağınız bir kaba yerleştirin.

Kalan gravyer rendesini üzerine serpin. Üzerini alüminyum folyo ile kapatıp sıcak fırına verin. Beş dakika, gravyerler eriyene dek fırında tutun.

Sıcak olarak sofraya getirin.