



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORÇİNİ MANTARLI VE RİCOTTA PEYNİRLİ KREP

- 3 kaşık margarin
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 4 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 100 gr porçini mantarı
- 2 yemek kaşığı dövülmüş ceviz
- 100 gr ricotta peyniri
- 3 kaşık bal

Yumurta ve sütü derin bir kasede çırpın.

İçine unu ve şekeri ilave edip karıştırın.

Yağlanmış teflon tava ısınınca, kaşıkla krep malzemesinden koyup arkalı önlü pişirin.

Her krebin arasına ricotta peyniri ve porçini mantarı ekleyin.

Ardından bal ve dövülmüş cevizi dökelim

