



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAVENT SOSLU PEYNİRLİ KREP

155 gram ravent sapı
1 çay kaşığı Dijon hardalı
1/8 tatlı kaşığı ince deniz tuzu
1 adet yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı süt
100 gr crescenza peyniri

Sebze kabuğu soyucusu kullanarak, garnitür için kurdele şeklinde şerit oluşturmak üzere bir ravent sapını boydan boya doğrayın. Kalan ravent saplarını kabaca doğrayın.

Bir blender yardımı ile sapları iyice doğrayın ve içine tuz ve hardalı ekleyin. Makine çalışırken içine yavaş yavaş eritilmiş yağı da ekleyin. Karışım püre halini aldığı anda bir servis kasesine aktarın.

Üzerine bir miktar daha eritilmiş yağ serpin ve boylu boyunca kestiğiniz raven sapı ile süsleyerek oda sıcaklığında tutun.

Krep için: Yumurta, un, süt, crescenza peyniri ve tuzu karıştırıp dinlendiriyoruz. Daha sonra tavada yağı eritip krep hamurunu pişiriyoruz.

Daha sonra kepin içine sosu döküp krep bohça şekline getiriyoruz. Ağzını da yeşil soğanın yeşil kısmı ile bağlıyoruz.