



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENGARENK KREP RULOLARI

- 1 adet pancar
- 1 adet havuç
- 1 kase ıspanak
- 3 adet yumurta
- 100 gr. süt
- 1 diş sarımsak
- 1 kase un
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet sosıs
- 1 miktar peynir

1 yumurta, süt, un ve sarımsakla pancarı karıştırıp margarinli tavaya 1 kepçe dökerek birinci krepı pişirin. Aynı malzemelerle ayrı ayrı ıspanaklı ve havuçlu krepleride aynı şekilde pişirin. Pancarlı ve ıspanaklı kreplerin içine peynir koyarak rulo şeklinde sarın. Havuçlu krepın içine de sosıs koyarak sarın. 2 saat buzdolabında dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapın.

