



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ KREP LOKMALARI

Krep hamuru için:

2 su bardağı un

1,5 su bardağı süt

Yarım su bardağı su

2 adet yumurta

İki tutam tuz

2 çay kaşığı Pakmaya Karbonat

Tavayı yağlamak için sıvı yağ

İç malzemesi için:

10-15 dilim çedar peyniri

10-15 dilim taze kaşar peyniri

4-5 yaprak ıspanak

3-4 yaprak pazı

10-12 dilim jambon (isteğe göre)

1 yemek kaşığı krem peyniri

1 yemek kaşığı pesto sos

1 yemek kaşığı hazır acuka sos

Hamuru için sıvı yağ dışındaki hamur malzemesini iyice karıştırın.

Yapışmaz yüzeyli bir tavayı 1 çay kaşığı kadar sıvı yağ ile yağlayın. Hamurdan küçük bir kepçe kadarını alıp tavaya dökün. Hamuru iyice yayıp incecik bir hamur olmasını sağlayın. Her iki yüzeyini pişirdikten sonra iki bez arasında muhafaza edin. Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayın.

Kreplerden bir tanesini tezgahın üzerine yayın. Yapışması için krem peyniri, hazır acuka sos veya pesto sostan ince tabaka halinde sürün. Üzerlerine dilimlenmiş peynirleri, ıspanak ve pazı yapraklarını yerleştirin. Rulo şeklinde sarıp tek lokmalık olacak şekilde kesin. Kürdanla sabitleyip servis yapın.

