



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO KREP

3 Çorba Kaşığı Un

1/2 kg Süt

1 kg Yumurta

2 Tutam Tuz

Harcı için:

3 Çorba Kaşığı labne peyniri

5 Dilim salam

Krep malzemelerini akışkan boza kıvamına gelene kadar çırpalım. Krep tavaını hafifçe yağlayıp, karışımdan aldığımız bir kepçe kadar harcı tavaya yayalım. Ön ve arkasını birer dakika pişirdikten sonra servis tabağına alalım. Kalan malzeme için de aynı işlemi uygulayıp, krepleri ayrı ayrı dizelim. İçlerini labne peyniriyle sıvayıp, salam dilimlerini yerleştirdikten sonra krepleri rulo yapalım. İkişer santim kalınlığında kesip, üzerlerine kürdan saplayıp servis yapalım.

