



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALYANGOZ KREP

3 adet marul veya bebek ıspanak yaprağı
4 dilim dana jambon
4 dilim cheddar peyniri
4 adet kornışon turşu
4 sap Frenk soğanı
3 yemek kaşığı krem peynir
2 adet yumurta
2 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
30 gram margarin

Un, süt ve su ile hiç topak kalmayana kadar iyice çırpın. Yumurtaları ekleyin biraz daha çırpın. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur edin. Teflon tavaya 1 çay kaşığı kadar yağ koyup eritin. Tavaya 1 kepçe hamuru dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin. Krep hamuru bitene kadar bu işlemi yapın. Kornışonu verrev kesin. Hazırlamış olduğumuz krepten, dana jambondan, çedar peynirinden, marul/bebek ıspanaktan ince dikdörtgen dilimler çıkarın. 2 parça krepin bir yüzüne krem peynir sürün. Krem peynirli yüzeylerin birine jambonu, birini marul/ıspanağı yapıştırın. Araya da çedar peynirini ekleyerek sandviçleştirin. Hazırladığınız dikdörtgenleri spiral şeklinde sarın. Kesmiş olduğunuz kornışon parçasına (gerekirse minik bir parça kürdan kullanarak) resimdeki gibi birleştirin. Frenk soğanlarından da kürdan geçirerek salyangozun antenlerini yapın ve kornışona saplayın.

