



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ VE KAŞAR PEYNİRLİ KREP

<https://www.sek.com.tr>

1 su bardağı SEK Süt
Yarım su bardağı un
1 yumurta
1 dolmalık kırmızı biber
1 parça haşlanmış tavuk göğüs eti
SEK Kaşar peyniri
3 kornişon turşu
Dereotu
Kiraz domates
Maydanoz

1 su bardağı SEK süt, yarım su bardağı un ve 1 yumurtayı bir kaptaki iyice çırpın. Yarım kepe dolusu karışımı hafifçe yağlanmış tavaya döküp arkalı önlü pişirin. Bir dolmalık kırmızı biberi küp şeklinde doğrayın. 1 parça haşlanmış tavuk göğüs etini didikleyin. Kornişon turşuları dilimleyin. Dereotunu ince kıyın. SEK kaşar peynirini küp şeklinde doğrayıp hepsini bir kasede harmanlayın. Karışımı kreplerin arasına paylaştırıp, kiraz domates ve maydonozla süsleyerek servis yapın.

