



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMİZOTLU ENGİNARLI KREP

100 gram eritilmiş margarin
3 adet yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
1 demet semiz otu
2 adet enginar
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı margarin
100 gram dilimlenmiş kaşar peyniri

Krep hamurumuz için 100 gram margarin, süt, un ve 1 çay kaşığı tuzu mikserle çırpıp pürüzsüz hale getiriyoruz. Yapışmaz yüzeyli tavamızı kepçeyle döküp 6 adet incecik krep pişiriyoruz. Diğer yandan margarini tavada eritip enginarlarımızı tavla zarı gibi doğrayıp kavuruyoruz. İçine semizotumuzun yaprak kısımlarını atıp 1-2 dk. harlı ateşte kavuruyoruz. İçine sarımsak, tuz ve karabiberimizi ekleyip altını kapatıyoruz. Kreplerimizin içine harcımızı paylaştırıp üzerlerine dilim kaşar peynirlerimizi yerleştirip dörde katlıyoruz. Tavamıza kreplerimizi alıp arkalı önlü hafifçe kızartıp sıcak olarak servis ediyoruz.

