



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEMİZOTLU KIRMIZI BİBERLİ RULO KREP

1 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
25 gram margarin  
1 su bardağı un  
1 çay kaşığı tuz, karabiber  
Yarım kg semizotu  
2 adet kırmızı biber

Krep için un, süt, tuz, yumurta ve margarini bir karıştırma kabına alın ve mikserle çırpın. Teflon tavayı hafif yağlayın. Karışımdan kepçe ile tavaya dökün ve iki tarafıda hafif kızarıncaya kadar pişirin. Semizotunu yıkayıp ince doğrayın. Kırmızı biberlerin çekirdeklerini temizleyin ve küp şeklinde doğrayın. Tavaya yağı alıp semizotu ve biberleri yumuşayıncaya kadar pişirin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Semizotu harcını krebin içine yayın ve rulo şeklinde sarın. 2 cm genişliğinde dilimleyip tabağa dizerek servis yapın. Semizotlu krep rulolar artık hazır.

