



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOMONLU KREP

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

Krep için, tüm malzemeyi çırpın. Tel süzgeçten geçirin. 20 dakika kadar dinlendirin. Teflon tavayı kızdırın. Çok az ayçiçek yağı damlatın. Tavaya kepçeyle, hazırladığınız karışımdan az bir miktar dökün. Tavayı kaplamasını sağlayın. Bir yüzü piştiğinde çevirerek diğer tarafını pişirin. Hazırlanan krebi tabağa alın. Mayonezi, hardalı, karabiberi iyice karıştırarak iç malzemeyi hazırlayın. Bu malzemeden 1 çorba kaşığı krebe sürün. Üzerini yeşil salata yaprağıyla kaplayın. Somonu yerleştirin. Rulo şeklinde sarın. Dilim dilim kesin, kürdana batırarak servis edin.

