



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOMONLU KREP RULOSU

Malzeme:

1 paket füme somon

1 kutu krem peynir

birkaç dal dereotu

Krep Hamuru için :

1 paket Bizim Mutfak Krep Unu

2,5 su bardağı süt

2 adet yumurta

50 gram margarin

1 tutam Tuz

1 tutam toz şeker

Krep hamuru için Bizim Mutfak Krep toz karışımı, 2 yumurta ve sütü bir kaba alıp çırpın. Bir parça margarini teflon tavaya alıp eritin. Bir kepçe dolusu krep harcını tavaya dökün. Tavanın her yerine eşit dağılması için tavayı hafifçe sallayın. Kerpleri arkalı önlü pişirin. Malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Her defasında margarini ekleyin. Kreplerin üzerine krem peyniri sürdükten sonra birer dilim somon yerleştirin. Üzerine dereotu serptikten sonra rulo olarak katlayıp istediğimiz boyutta dilimleyin. Bambu çubukları takıp servis yapın.

---