



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMONLU KREP SARMA

Malzeme:

300 gram somon füme

125 gram krem peynir

1/2 demet dereotu

2-3 çorba kaşığı kapari

Karabiber

Krep Hamuru için :

1 paket (165 gram) Bizim Mutfak Krep

2,5 su bardağı süt

2 adet yumurta

50 gram Bizim Margarin

bir tutam Tuz

bir tutam Tozşeker

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. Krepleri arkalı önlü pişirin. Malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Her defasında margarini ekleyin. Bir kaptaki krem peynir, kıyılmış dereotu, kapari ve karabiberi karıştırıp kreplere sürün. Üzerine bir sıra somon füme yerleştirin ve krep hamurunu rulo şeklinde sarın. 1 parmak kalınlığında dilimler kesin ve süslü çubuklara geçirerek servis yapın.