



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ KREP

2 su bardağı süt
1 su bardağı un
1 adet yumurta
1 tutam tuz
2 yemek kaşığı yağ
1 tutam dereotu
400 gr sosis

1 bardak süt, yumurta, un, tuz mikserle karıştırılıp, yağlı tavada krep hamurları pişirilir, küçük bir tencerede 1 kaşık yağ, un, 1 bardak sütle, beşamel hazırlanır. içine haşlanmış doğranmış sosisler, kıyılmış dereotu, biraz tuz ilave edilir, kreplere külah biçimi verecek şekilde harçla doldurun.