



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ KREP

Krep hamuru:

2 bardak un

2 bardak süt

2 yumurta

½ paket kabartma tozu

Sıvıyağ

Beşamel sos:

80 gr.tereyağı (4 yemek kaşığı)

4 yemek kaşığı tepeleme un

4 su bardağı süt

150 gr.kaşar peyniri rendesi

Muskat

Tuz

Karabiber

İç için:

1 paket sosis

2-3 adet arliston biber

1 silme yemek kaşığı domates salçası

1-2 yemek kaşığı zeytinyağı

Kekik

Krep malzemelerini bir kasede karıştırıp boza kıvamına getirin.Teflon tavayı kızdırıp çok az sıvıyağ dökün.Karışımın kepçeyle alıp tavaya yayın.Krepleri arkalı önlü pişirin.

İ malzeme için ayrı bir tavada tereyağını eritin.İnce doğradığınız sosisleri ve biberleri atıp biraz kızartın.Domates salçasını suda biraz açın ve sosislere ilave edin.10 dakika pişirin.

Harc ılınırken beşamel sos için,tereyağını bir tencerede eritin.unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.Sütü ilave edip,sos kaynayana ve kalınlaşana kadar karıştırın.Tuz,karabiber ve muskatla tatlandırın.En son peyniri ekleyip erimesini sağlayın.

Krebi bütün olarak fırına dayanıklı bir tepsiye koyun. Üzerine sosisli harcı ve çok az beşamel sosundan yayın.Tekrar bir krep koyun.Harcınız bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Son krep en üste koyduktan sonra kalan sosu üzerine dökün.Yanlarından akmasını sağlayın.

10 dakika fırında pişirin ve sıcak olarak servis edin.



