



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ KREP

Malzeme:

250 gram sosis

1 adet soğan

250 gram mantar

2,5 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

130 gram Bizim Mutfak Teremyağ

Yarım su bardağı süt

2 çorba kaşığı krema

1 su bardağı rendelenmiş gravyer peyniri

Tuz, karabiber, taze soğan

Krep Hamuru için :

1 paket (165 gram) Bizim Mutfak Krep

2,5 su bardağı süt

2 adet yumurta

50 gram Bizim Mutfak Margarin

Bir tutam Tuz

Bir 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. Krepleri arkalı önlü pişirin. Malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Her defasında margarini ekleyin. Soğanı doğrayın. Yıkayıp temizlediğiniz mantarları dilimleyerek limonlu suda bekletin. Tavada tereyağını eritip doğranmış soğan ve mantarı soteleyin. Karışıma sırasıyla un, süt, krema, dilimlenmiş sosis ve gravyer peynirini ekleyin. Tuz ve karabiberi ilave ettikten sonra tüm malzemenin özleşmesi için karıştırın. Karışımı kreplerin içine yayın. Bohça şeklinde sardığınız krepleri taze soğanın yeşil kısmıyla bağlayın. Bohçaları fırında üstü kızarana kadar pişirdikten sonra yeşillikle süsleyerek servis yapın.