



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU SEBZELİ KREP

Hamuru İçin:

1 su bardađı un

Yarım su bardağı süt

Yarım su bardağı su

1 tutam tuz

1 adet yumurta

Yađlamak İçin:

1-2 yemek kaşığı zeytinyağı

İçi İçin:

Birer tatlı kaşığı Tukaş Hardal veya

Tukaş Barbekü Sos

1 küçük kase rendelenmiř mor lahana

1 küçük kase rendelenmiř havuç

10-12 yaprak Akdeniz yeřillięi veya marul

Patates kızartması

Krep için; hamur malzemesini bir kaptan çırpın. Orta veya büyük boy bir tavayı 1-2 tatlı kaşığı zeytinyağı ile yağlayın. Tava ısınınca 1 çay bardağı kadar hamurundan dkn. zeri göz göz olunca diğer tarafını çevirin ve aynı Őekilde kızartın. Piřen krebi kağıt iki havlu üzerine alın. Kalan malzemeyi de aynı Őekilde hazırlayın.

İçi için; önce Tukaş Hardal ve Tukaş Barbekü Sos sürün. zerine sebzeli i malzemeyi ve patates kızartması serpin. Rulo Őeklinde sardıktan sonra servis yapabilirsiniz.

