



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOYALI KREP BOHÇASI

1 adet yumurta
1 su bardağı İçim Süt
1,5 su bardağı Bizim Mutfak Un
Yarım çay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı
1 adet taze soğan
1 bardak kaynamış su
1 adet Bizim Mutfak Soyalı Börek Harcı
2 çorba kaşığı domates salçası
Yarım yemek kaşığı Bizim Margarin
1,5 bardak kaynamış su
1 adet Bizim Mutfak Soyalı Makarna Sosu

Un, süt, yumurta, tuz ve ayçiçek yağı karıştırılarak krep harcı yapılır ve teflon tavaya dökülerek krepler hazırlanır. Bir adet soyalı börek harcı, bir bardak kaynamış suya eklenerek 5 dakika beklenir. Salça, margarin ile kavrulup su verildikten sonra, makarna sosu ilave edilip, bir dakika orta hararetli ateşte pişirilir. Soyalı börek harcı, kreplerin içine konularak bohça yapılır ve taze soğan ile ağızları bağlanır. Makarna sosu ile servis yapılır.