



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU KREP

- 1 kahve fincanı eritilmiş margarin
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 1 tutam tuz
- 2 adet sivri biber
- 10 ince dilim sucuk
- 1 adet dolmalık ya da salçalık kırmızı biber

Un, süt ve yumurtayı derin bir kasede iyice çırpın. Küçük bir teflon tavada bir çay kaşığı yağı ısıtın. Yarım kepçe kadar krep hamurunu tavanın içine dökün. Krep hamurunu iki taraflı pişirin. Kağıt havlu üzerine alıp sıcak olarak muhafaza edin. Kalan hamuru aynı şekilde pişirin.

Biberleri temizleyip doğrayın. Sucukları zar şeklinde doğrayın. Harmanlayıp yağla tavada bir kaç dakika kadar kavurun ve kreplerin içine paylaşın. Rulo şeklinde sarın. isterseniz üstüne sos dkebilirsiniz Ilık ya da soğuk servis yapın.