



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU SEBZELİ KREP

<https://www.aytac.com.tr>

3 adet yumurta
1,5 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
5 yemek kaşığı Un
Tuz
İçi için;
100 g AYTAÇ GURME DANA SUCUK
2 adet tatlı sivri biber
2 adet kırmızı biber
1 tutam maydanoz
1 kase haşlanmış mısır
100 g kaşar peyniri
Sıvıyağ
Tuz
Çekilmiş tane karabiber
Üzeri için;
2 adet domates

1 Yumurtaları karıştırma kabına kırın. Sütü ve sıvıyağı ekleyin ve çırpın. Tuzu serpin. Un ekleyin ve çırpın.
2 Yağlanmış krep tavaını ısıtın. Kepçeyle krep hamurlarından tavaya dökün. Çevirerek pişirin ve krepleri tezgaha dizin.
3 AYTAÇ GURME DANA SUCUK 7u ve biberleri küp doğrayın.
4 Tavaya sıvıyağ ekleyin ve ısıtın.
5 Biberleri, mısırı ve AYTAÇ GURME DANA SUCUK 7u tavaya ekleyin ve soteleyin. Soteledikten sonra kreplerin üzerine paylaşın. Kaşar rendesi ve doğranmış maydanozu ekleyin. Tuz ve karabiber serpin.
6 Krepleri bohça şeklinde katlayın.
7 Yağlanmış fırın tepsisine katladığımız kısmı tepsiye gelecek şekilde dizin.
8 Domatesleri dilimleyin ve her krepın üzerine birer tane ekleyin.
9 Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 15 dakika pişirin.

