



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TACO

1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 su bardağı haşlanmış barbunya
Yarım demet maydanoz
Yarım çay bardağı kaşar peyniri
3 adet küp küp doğranmış domates
3 adet küp küp doğranmış taze soğan
Kimyon
Tuz
Karabiber
İsteğe göre tavuk veya kıyma eklenebilir
Krep için:
2 yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı süt
Bir tutam tuz

Krep için tuzu, unu, sütü, yumurtaları iyice çırpın ve oluşan bu karışımı ısıtılmış tavaya dökün. Kreplerin her iki yüzünü de çevirerek pişirin.
Haşlanmış barbunyalari bir çatal yardımıyla ezin. İçine tuz, karabiber, kimyon, biber ve domates salçasını ekleyin. Tavada birkaç dakika karıştırarak karışımı kavurun.
Kreplerinizin üzerine bu karışımı paylaşırın, üzerine yeşil soğan, domates, maydanoz ve kaşar peynirini ekleyin.

