



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHUN OTLU VE HARDALLI KREP

2 adet yumurta
Yarım su bardağı un
10 gram margarin
1 su bardağı süt
1 fiske tuz
80 gram labne peyniri
10 dilim pastırma
100 gram krem peynir
2 dal tarhun otu
Yarım çay bardağı hardal

Un, süt, yumurta, tuz, topak kalmayana dek çırpalım.

Krep tavasına margarin alalım, hazırladığımız krep hamurunu pişirelim.

Pişen krepleri bir kenara bırakıp iç harzını hazırlayalım. Pastırma krem peynir tarhun otu ve hardalı karıştıralım ve kreplerin üzerine sürüp rulo şeklinde katlayalım.

