



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAZE SOĞANLI KREP

Krep için:

3 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
2 çorba kaşığı tepeleme un  
Tuz

İçi için:

4 demet taze soğan  
1 su bardağı lor peyniri  
2 adet orta boy salatalık  
Tuz  
Karabiber

Krep hamurunu hazırlamak için tüm malzemeyi karıştırıp, çirpin. Yapışmaz yüzeyli bir tavayı iyice kızdırın ve yağlayın. Yarım kepçe hamurdan dökün. Tavayı sallayarak, krebin iki tarafını da kızartın ve bir kenara alın. Her seferinde tavayı yağlayarak, hamur bitene kadar bu işlemi sürdürün. Soğanların yalnızca yeşil kısımlarını 1 parmak eninde doğrayıp, üzerine bir tutam tuz serpin ve elinizle iyice ovun. Sıkıp suyunu akıttıktan sonra bir kaba alın. Salatalıkları kabuğu ile rendeleyin ve lor peyniri ile birlikte soğanlarla karıştırın. Hazırladığınız harcı kreplere paylaştırıp rulo haline getirin ve servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 25.07.2024