



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURP YAPRAKLI KREP (HOLLANDA)

2 adet yumurta
2 su bardağı süt
2 su bardağı un
2 yemek kaşığı margarin
yeterince Tuz
1 adet soğan
250 gr turp otu yaprağı
60 gr Hollanda peyniri rendesi
2 yemek kaşığı un
60 gr margarin
1,5 bardak süt

Turp otu yaprağını yıkayıp doğrayalım. Soğanı yemeklik doğrayıp sana yağda kavuralım. Ardından doğradığımız turp otlarını ekleyelim. Otlar suyunu salıp çekene kadar pişirelim. turp otları pişince tuzunu ve karabiberini ekleyip ocağı kapatalım.
turp otu kavrulurken krepleri daha önce anlattığımız şekilde hazırlayıp pişirelim.
Kreplerin ortasına otlu harç, üzerine de Hollanda peyniri rendesi koyalım. Kreplerimizi ister bohça şeklinde ister rulo olarak saralım ve yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizelim
Üzerine beşamel sosumuzu hazırlayıp dökelim ve hollanda peyniri rendesi ile fırınlatalım. Üzeri hafif kızaracak kadar pişirelim.