



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEŞİL ZEYTİNLİ KAŞARLI RULO KREP

- 1 su bardağı süt
- 2 adet yumurta
- 2,5 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 fiske tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 100 gr kaşar
- 1 çay bardağı Siyah-yeşil zeytin
- 2 adet domates
- 2 adet sivri biber

Süt, yumurta, şeker, tuz ve erimiş margarinini derin bir kaba alıp çırpma teli ile çırpıp unu ekleyip pürüzsüz bir karışım elde edene kadar çırpın.

Isıtılmış ve az yağlanmış ve yapışmaz bir tavayı ısıtın. Bu karışımdan bir kepçe tavaya koyarak her iki tarafını kızartın. Tüm malzeme bitene kadar bu şekilde devam edin.

Krepleri rulo şeklinde sarın ve iki parmak kalınlığında keserek parçalara böldükten sonra üzerine dilediğiniz şekilde kaşar, yeşil ve siyah zeytin, domates, biberi kürdanla tutturun. ve servis edin.

