



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILBAŞI KREBİ

2 yemek kaşığı margarin
300 gr mantar
1 büyük kuru soğan
1 küçük havuç
1 büyük domates
1-2 tane sivri biber
Bir kase rende kaşar
Tuz, karabiber, pul biber, kekik
Krep sayısı kadar çöpşiş
Krep için:
3 su bardağı un
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı kuru maya
3 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz

Teflon bir tavaya margarin konulduktan sonra yıkanmış ve incecik kıyılmış mantarlar ilave edilir. Suyu çekene kadar kavrulur, üzerine soğan, biber, domates, havuç eklendikten sonra tekrar kavrulur. Tuz ve baharatlar ilave edilip hazırladığımız kreplerin içine konur. Çöp şiş yardımı ile üzerinden toplanarak şekil verilir. Üzerine kaşar rendesi dökülüp yağlı kağıt yayılmış tepsi ile fırında 170 derecede 30dk. kaşarlar eriyene kadar pişirilir.

