



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAF UNLU RENKLİ KREP BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

1/2 su bardağı yulaf unu
1 su bardağı buğday unu
2 adet yumurta
1.5 su bardağı süt
1 çorba kaşığı sıvı yağ
8-10 dilim kaşar peyniri
5-6 çorba kaşığı krem peyniri
8-10 dilim salam
8-10 dilim burger peyniri
1/2 çay kaşığı tuz
Pesto Sos için:
1 demet fesleğen
1 tatlı kaşığı tuz
2-3 çorba kaşığı zeytinyağı
2-3 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
2 çorba kaşığı krem peynir

Yumurtaları geniş bir kaba alıp tel çirpici ile çirpin. İçine yulaf unu, buğday unu, süt ve tuzu ekleyip, akışkan kıvamda bir hamur elde edin. Bir havlu kağıt ile fazla yağın aldığınız ısınmış tavaya bir kepçe krep hamurundan dökün. İnce bir katman olmasına özen gösterin. Bir tarafı pişip hafif renk aldığında diğer tarafını çevirin. Bütün krep hamuru bitene dek işleme devam edin. Pesto sosu için tüm malzemeyi mutfak robotuna alın ve akışkan bir sos kıvamına gelene dek çekin. 2 adet krebin içine pesto sosunu sürüp kaşar peyniri dilimlerini yerleştirdikten sonra rulo haline getirin ve 2 parmak kalınlığında dilimleyin. Diğer çeşitler için krem peynirini kalan kreplere pay edip sürün. Salamaları kreplerin yarısına dizip rulo haline getirin ve yine 2 parmak kalınlığında dilimleyin. Burger peyniri için de aynı işlemi yapıp, kestikten sonra çöp şişlere batırarak servis edin.

