



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZERDEÇALLI VE MISIR UNLU PRİZMA KREP

2 su bardağı süt  
2 su bardağı un  
1 fincan mısır unu  
2 adet yumurta  
1 fincan su  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
2 çay kaşığı zerdeçal  
1 çay kaşığı tuz  
200 gram pazı yaprağı  
1 adet kuru soğan  
300 gram peynir  
Karabiber

Öncelikle pazı yapraklarını kaynar suya batırıp hemen çıkarın.

Sıvı yağın 1 kaşığını tavaya koyup soğanları soteleyin. Ocağın altını kapatıp doğranmış pazıları ilave edip, karabiber serpiştirip, peyniri de iç harçla birleştirin. Tuz ilave etmeyin. Çünkü peynirdeki tuz yeterli gelir.

Krep için önce sıvıları bir araya getirip el çırpıcısı ile 2 dakika kadar çırpın. Sonra toz malzemeleri ilave edip yine eliniz ile çırparak sıvı bir hamur elde edin. Krep tavasında alt üst yaparak normalden daha az pişirin.

Krep tavadayken iç malzemeyi krepin yarısına koyun. Krepi önce ikiye katlayın, arka yüzü çevirin ve bir kez daha katlayın. Kreplerin üzeri göz göz olunca tavadan alın. Peynir, domates ve yeşillikle servis edin.

