



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİN EZMELİ JAMBONLU KREP

3 adet yumurta
1 su bardağı un
50 gram margarin
2,5 su bardağı süt
200 gram dana jambon
1 küçük kase zeytin ezmesi
1 tutam tuz
10 dal kıvırcık

Bir kase içerisine yumurtaları koyup çırpalım.
Artından un, tuz ve yağ koyup yavaş yavaş ılık sütü ekleyerek çırpalım.
Eğer topaklanma olursa blendırdan geçirebilirsiniz.
Krep tavasını kızdırdıktan sonra içerisine çok az sana yağ ekleyip bir kepçe krep hamurundan döküp tavayı çevirelim ki hamur her tarafa eşit şekilde karışsın.
Krepin iki yüzünü kızartınca tabağa koyalım.
Bütün hamuru bu şekilde bitirelim.
Pişen krep üzerine ince bir tabaka zeytin ezmesi sürelim tam ortasına iki adet jambon yerleştirelim.
Jambonların üzerine birkaç tane kıvırcık koyduktan sonra krepı rulo yalım.
En uç kısımlarını kesip alalım kalan kısmı iki parmak genişliğinde kesip kürdan batıralım.
Bütün hamurları bu şekilde bitirdikten sonra servis tabağına alıp servis edelim

