

Ispanakli Krep

Malzemeler

Krep malzemesi;

3 yumurta

1/2 litre sut

1 yemek kasigi sivi yag

Aldigi kadar un

1,5 cay kasigi kabartma tozu

1 corba kasigi tereyag krepleri yaglamak icin

1 su bardagi kasar peyniri rendesi(uzeri icin)

tuz

Ic malzemesi;

400 gr ispanak

2 tane havuc(rende)

1/2 paket krema

1 dis sarimsak

Tuz,

Karabiber

Yapilisi

Krep malzemelerini karistirip,krepleri pisirelim.Bu olcuden 14-15 tane krep cikiyor.

Havuc rendesi,kucuk dogradigimiz sarimsak ve ispanagi suyunu cekene kadar pisirelim ,tuz

ve biberini ilave edip ocaktan alalim,uzerine yarim paket krema ilave edelim karistiralim

Kreplere ic malzemeyi bolup bohca seklinde saralim ,yagladigimiz firin kabina yerlestirip
uzerlerine rende

kasar peyniri koyup 170 derecede pisirelim.