

Krepten Patatesli Borek

Malzemeler

2 yumurta
2 su bardagi sut
aldigi kadar un
1c Harc
3-4 tane patates
beyaz peynir
dereotu,
maydanoz

Yapilisi

Ilk olarak yumurtalari karistirma kabina kiriyoruz. Sutu de ekleyip fazla kopurtmeden cirpiyoruz. Unu da ilave edip karistiriyoruz. Boza kivaminda bir karisim olmalı. Bu olculerle 16 kadar krep oluyor. Hazir olan kreplerin icine haslayip soyduktan sonra pure haline getirdigimiz patatesli, dereotlu maydanozlu, peynirli karisimdan koyup rulo seklinde sarıyoruz. Uzerini biraz islatip ya da yaglayip galeta unuyla unlayip 180 derece isida 35 dakika firinda pisiriyoruz. veee boregimiz hazir. ellerimize saglik:))