

Mantarli Kapali Krep

Malzemeler

Krep hamuru malzemeler;
2 yumurta
2 su bardagindan biraz az un
1 su bardagisut
1 cay kasigi tuz
Pisirmek icin;
Tereyag
Ic malzeme;
1 bag ispanak
1 paket mantar
1 adet sogan
Zeytinyag
Karabiber
Kirmiz toz biber
Tuz
Besamel sosu;
1 yemek kasigi tereyag
1 yemek kasigi un
1 su bardagi sut
Uzeri icin;
1 adet kup dogranmis kirmizi koz biber
Yarim kase misir

Yapilisi

Krep hamuru mikserle cirpilir ve 1 kepce alinarak tereyaglanmis tavada alt ust kizarana kadar pisirilir.Hamur malzemesi bitene kadar islem tekrarlanir. Diger yanda ispanaklar kavrulur mantar eklenir .Krepin Icine ic harc konularak sarilir.Uzerine besamel sos,kasar ve kirmizibiber misir konularak firinda pisirilir.