



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Krep Sandviç



**Süre:** 25 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2-3 Kişilik

## **Malzemeler:**

- 1 adet yumurta
- 1/2 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- İç harç için: dilim peynir, salam veya jambon, marul, domates

## **Yapılışı:**

### **1. Krep hamurunu hazırlayın:**

- Yumurta, süt, un, tuz ve zeytinyağını çırpın. Akışkan bir kıvam elde edin.

### **2. Krepleri pişirin:**

- Yapışmaz tavada az yağla arkalı önlü ince krepler pişirin.

### **3. Sandviçi hazırlayın:**

- Soğuyan kreplerin içine peynir, salam, yeşillik ve domates koyup rulo yapın ya da ikiye katlayın.

## **Servis Önerisi:**

Yanında ayran veya taze sıkılmış meyve suyu ile servis edebilirsiniz. Hafif ısıtarak da tüketilebilir.

>> **İpucu:** İç malzemeyi çeşitlendirmek için humus, avokado ezmesi ya da haşlanmış yumurta da kullanabilirsiniz.