



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KREPTE KEREVİZ

2 adet kereviz
3 çorba kaşığı tereyağı
750 gr. kuşbaşı kuzu eti
1'er adet orta boy soğan, havuç ve patates
10 adet mantar
1 su bardağı sıcak su
Tuz
karabiber
Krep için:
3 adet yumurta
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı
Un
Tuz
Üzeri için:
8 dilim kaşar peyniri

Tereyağı, et ve doğranmış soğanı pişirin. Et suyunu çekince, doğranmış havucu katın. Beş dakika kavurup küp küp doğranmış kereviz ve patatesi ilave edin. Üç dakika kavurup doğranmış mantarı ilave edin. Mantar suyunu salınca; sıcak su, tuz ve karabiber ekleyin, et yumuşayana dek pişirin. Krep için verilen malzemeleri çırpın ve birer kepçe alıp tavada pişirin, ortasına kerevizli harç koyup katlayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerlerine bir dilim kaşar peyniri koyun, sebzeli harcın sosunu dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.