



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SOSLU SEBZELİ KREP

2 adet orta boy patlıcan
2 adet orta boy kabak
1 adet soğan
1 adet havuç (haşlanmış)
3 çorba kaşığı bezelye (haşlanmış yada konserve)
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Fesleğen ya da kekik
KREP İÇİN:
1 su bardağı süt
2 yumurta
½ su bardağı un
BEŞAMEL SOS:
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağ
1 su bardağı kaşar peynir rendesi

Patlıcan, kabak ve soğanı küp şeklinde doğrayıp zeytinyağında kavurun.
Üzerine haşlanmış, doğranmış havuç, bezelye ve baharatları ilave edin.
2-3 dk pişirdikten sonra ocağın altını kapatın.
Yağsız bir tavada altın rengini alana dek krepleri arkalı önlü pişirin.
Başka bir tencerede unu yağ ile kavurun, sütü ilave edip kısık ateşte koyulaşmaya kadar pişirin.
Kreplerin içerisine hazırladığınızdan harçtan koyup rulo şeklinde sarın.
Fırına dayanıklı bir kap içerisine alın. Üzerine beşamel sos ve kaşar rendesi koyup önceden ısıttığınız fırında üzeri kızarana kadar pişirin.
Sıcak olarak servis yapın.