



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DEREOTLU SEBZELİ KREP

100 gr. süt  
190 gr. un  
4 adet yumurta  
100 gr. sıvı yağ  
1 çay kaşığı tuz  
100 gr margarin  
1 adet soğan  
1 adet havuç rendelenmiş  
1 adet kereviz rendelenmiş  
1 adet kabak rendelenmiş  
1 adet patates rendelenmiş  
1/2 bag dereotu  
Tuz  
180 gr. kaşar

500 gr sütü bir kaba koyup unu, yumurtayı, sıvı yağı, tuzu koyup bir çırpma teliyle malzemeleri tam teşekkül çırpıp, başka bir kaba tel süzgeçle süzdürün.

Çapı ortalama 22 cm olan tavanıza bir kıl fırçaıyla çok az bir sıvı yağ gezdirip yanan ocağa koyun. Tavanız kızana dek bekletip ilk krepinizi yapmak için kepeyle krep hamurundan tavaya ince bir tabaka olacak kadar koyup, altı ve üstünü nar gibi pişirin.

Bu işlemi krep hamuru bitene kadar uyguladıktan sonra 12 veya 14 adet krep elde edersiniz. Krepleri bir yerde bekletin. Acılı sevenler istediği biberden istediği kadar koyabilirler.

Krep iç harcının yapılışı:

Bir tencereye 100 gr margarini koyup orta hararetili ocakta kızdırın, kuşbaşı soğanı pembe bir renk alana dek kavurup rendelenmiş havucu 2 dakika kavurun. Kerevizi, kabağı ve patatesi ilave edip 3 dakika hepsini kavurduktan sonra 6 dakika kadar kapağını kapatıp ocağın altını kısıp pişirmeye bırakın.

6 dakika sonra kapağını açıp dere otunu, tuzu, arzu edildiğinde istenilen bir biber koyarak karıştırıp soğumaya bırakın. Soğuyunca kreplerinizin içine harcı koyup rulo şeklinde sarın ve bir tepsiye dizin.

Rende kaşarı kreplerin üzerine yerleştirip orta kızgınlıkta bir fırına sürüp kaşar nar gibi kızarana dek fırında bırakıp son kontrolü yapın. Nar gibi kızardıysa fırından çıkarıp sıcak servis yapın.

