



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DROP

Malzeme:

500 gram patlıcan

500 gram patates

500 gram kabak

1 adet kereviz

1 su bardağı bezelye

500 gram havuç

1 su bardağı Bizim Mutfak Baldo piring

1 çay bardağı Bizim Mısırozü Yağı

Sosu İçin:

1 su bardağı Bizim Mutfak Un

125 gram Bizim Mutfak Margarin

1 litre süt

Krep Hamuru için :

1 paket (165 gram) Bizim Mutfak Krep

2,5 su bardağı süt

2 adet yumurta

50 gram Bizim Margarin

Tuz

Tozşeker

Tüm sebzeleri soyup hazırladıktan sonra küp küp doğrayın. Piringle birlikte sebzeleri bir tencereye alın ve biraz su ilavesiyle hafifçe pişirin. Bir kenarda soğumaya bırakın. Krep hamuru için Bizim Mutfak Krep toz karışımı, 2 yumurta ve sütü bir kaba alıp çırpın. Bir parça margarini teflon tavaya alıp eritin. Bir kepçe dolusu krep harcını tavaya dökün. Tavanın her yerine eşit dağılması için tavayı hafifçe sallayın. Krepleri arkalı önlü pişirin. Malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Her defasında margarini ekleyin. Bir kaseğin içine kreplerden birini alın. İçine sebzeleri doldurun. Altını krep hamuruyla kaplayın. Fırın tepsisine kaseyi ters çevirerek yerleştirin. Geri kalan malzemelerle aynı işlemi tekrarlayın. Beşamel sos için margarini eritip unu kavurun. Sütü ilave ederek pişirin. Tepsideki dropların üzerine beşamel sos dökerek fırına verin. 180 derecelik fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin. Soğutmadan istediğiniz garnitürlerle birlikte servis yapın.