



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ VE KARIŞIK SEBZELİ SARMA

300 gr kuşbaşı et
1 su bardağı mantar
1 su bardağı bezelye
Yarım su bardağı konserve mısır
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet kırmızı paprika biber
2 diş sarmısak
1 su bardağı rende havuç
100 gr dilim kaşar
Krep malzemesi
2 su bardağı süt
8 çorba kaşığı un
Tuz
Karabiber

Önce krepin tüm malzemelerini çırpıp kreplerimizi tavaya biraz sıvı yağ dökerek krep malzemesi bitene kadar pişirelim. İç malzemesi için önce etylerimizi tencereye koyup pişirelim etin pişmesi tamamlandıktan sonra tavaya 2 diş sarmısağı doğrayıp yağda öldürelim, sonra bütün malzemeleri koyup sotoleyelim ve etimizi koyalım, hepsini harmanlayıp krepleimizi saralım fırın tepsimize dizelim, herbirinin üzerlerine birer dilim kaşar peynirini koyup dilerseviz peynirlerin üzerine kekik serpebilirsiniz fırınlayalım.