



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYELİ HAVUÇLU ÇÖKELEKLİ KREP

3 adet yumurta
2 su bardağı süt
3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
100 gr taze yeşil fasulye
1 adet havuç
100 gr çökelek
1 tutam maydanoz
3 yemek kaşığı margarin

Krep hamuru için ayrı bir yerde 3 yumurta ile tuzu köpürene kadar çırpın. Sütü ekleyin. Azar azar un katın ve boza kıvamına gelene kadar çırpın. Yanmaz tavanızı ocağınızın üstüne alın. Tavanızı 3 yemek kaşığı margarinin bir kısmıyla yağlayın. Yağınız kızdığında üzerine 1 kepçe krep hamuru dökün. Tavanızı sağa ve sola doğru kaydırarak krep hamurunuzun tavanın tamamını kaplamasını sağlayın. Kreplerinizi önlü arkalı kızartın. Taze fasulyenizin uçlarını temizleyin. İkiye kırın ve bıçak yardımıyla boyuna kibrit çöpü kalınlığında kesin. Fasulyelerinizi haşlayın. Ayrı bir yerde havuçlarınızın kabuğunu kazıyın. Havuçları baş barmağınızın ilk boğumu uzunluğunda kesin. Kestiğiniz havucuda ince ince doğrayın. derin bir kabın içine kibrit çöpü fasulyelerinizi, havucu ve çökelekleri alın. içine maydanozları doğrayın ve karıştırın. Hazırladığınız kreplerin arasına iç malzemenizden katın ve dürüm şekline getirerek servis yapın.