



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SEBZELİ KREP

İçine:

2 çorba kaşığı margarin

1 adet soğan

1 adet havuç

1 adet patates

1 adet patlıcan

1 adet tavuk göğsü

6-7 adet taze fasulye

1 adet defne yaprağı

Tuz

Karabiber

Krebi için:

1 su bardağı un

1.5 su bardağı süt

1 adet yumurta

Tuz

Karabiber

Üzerine:

2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Margarini eritin. Yemeklik doğranmış soğanı ilave edip, sararınca dek çevirin. Küçük doğradığınız patlıcanı, havucu, patatesi ekleyip, sote edin. Kuşbaşı doğranmış tavuğu ilave edin. Fasulyeleri ayrı bir kaptan haşlayın. Tencereye ekleyin. Baharat ve tuzunu ayarlayın. Tencerenin kapağını Kapatıp, kısık ateşte 5-10 dakika pişirin. Ocaktan alın. Defne yaprağını katın. Hazırladığınız harcı soğumaya bırakın. Bu arada krebi hazırlayın. Bunun için, un, süt, yumurta, tuz ve karabiberi karıştırın. Karışımın her tarafına eşit miktarda yayılmasını sağlayın. Bir kaç dakika sonra küçük bir spatula yardımıyla kenarını hafifçe kaldırıp pişip pişmediğini kontrol edin. Çevirerek diğer tarafını da pişirin. Krebi tavadan alın. Karışım bitene dek bu işlemi tekrarlayın. Kreplerin arasına sebzeli harcı doldurun. Dilediğiniz şekilde katlayın. En üstte kaşar peynirini rendeleyin ve serpin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri kızarana dek pişirin.

[ML® Krep için tıklayın](#)



