



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA SEBZELİ KREP

2 orba kaşığı margarin  
1 adet sođan, havuç, patates, patlıcan  
1 adet tavuk göđsü  
Tuz  
Karabiber  
Krep için:  
1 su bardađı un  
1.5 su bardađı süt  
1 adet yumurta  
Tuz  
Karabiber

Soğanı margarinde kavurun. Küçük doğranmış patlıcan, havuç ve patatesi de katıp soteleyin. Kuşbaşı doğranmış tavuğu ilave edin. Baharat ve tuzunu ayarlayıp pişirin. Krep için verilen bütün malzemeleri karıştırın. Yapışmaz yüzeyli tavada birer kee dökerek pişirin. Kreplerin arasına sebzeli harcı koyun, dilediğiniz şekilde katlayın. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip fırında peynirler eriyinceye kadar tutun.