



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ BAKLALI KREP BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

Krep için:

3 adet yumurta

Bir buçuk su bardağı süt

Bir buçuk su bardağı un

Yeteri kadar tuz

İçi için:

150 gram taze iç bakla

1 adet jülyen doğranmış havuç

3 çorba kaşığı sıvı yağ

1 adet jülyen doğranmış kabak

Yarım çay kaşığı karabiber

Yeteri kadar tuz

Pane için:

2 adet yumurta

1 su bardağı galeta unu

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Krep için yumurta, süt, un ve tuzu çırpıp buzdolabında 10 dakika dinlendirin. Baklayı 10 dakika haşlayıp kabuklarını soyun. Harç için havucu sıvı yağda soteleyin. Kabak ilave edip, 2 dakika daha sotelemeye devam edin. Ocağın altını kısın. Bakla, karabiber ve tuz ilave edip ocaktan alın. Krep tavasını hafifçe yağlayıp, kızdırın. Hazırladığınız harçtan 1 kepçe koyup önlü arkalı pişirin. Harç bitene kadar işleme devam edin. Kreplerin içlerine baklalı harçtan koyup, sigara böreği gibi sarın. Daha sonra krepleri önce çırpılmış yumurtaya, sonra galeta ununa bulayıp sıvı yağda kızartın. Sıcak servis yapın.

