



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI KREP (FRANSA)

MALZEMELER

- 2 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Süt
- 1 Su Bardağı Su
- 1/2 Demet Dereotu
- 1/2 Paket Kabartma Tozu
- 1/2 Çay Bardağı Soda
- 2 Çay Kasığı Tuz
- 5 Çorba Kasığı Esmer Un
- İçerik için:
- 1 Adet Kabak
- 1 Adet Havuç
- 1/2 Demet Dereotu
- 1 Çay Kasığı Karabiber
- 1 Tatlı Kasığı Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Hamuru yapmak için, süt, su, soda, un ve yumurtayı çukur bir kaptaki çirpalım. Daha sonra bu karışımın içine kabartma tozu, tuz ve kiyilmiş dereotu koyup, çirpmaya devam edelim.

Teflon tavaya çirpilmiş hamuru kepçeyle dökerek altını ve üstünü kızartalım.

Bütün sebzeleri küp küp doğrayalım. Bir tencerenin içine koyup, ocakta kendi suyuyla pisirelim. Sebzeler suyunu çekince, içine kiyilmiş dereotu, tuz ve karabiberi ekleyelim. Krebin ortasına bu malzemeyi koyup, rulo yapalım. Dilerseniz üzerine bir miktar yağsız krema döküp, krebin sıcaklığıyla eritip servis yapalım.