



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞ SEBZELERİ KREBİ

600 gram karnabahar
500 ml + kap için süt
250 gram balkabağı
250 gram un
220 gram havuç
110 gram kereviz
50 gram soğan
40 gram margarin
30 gram rendelenmiř parmesan peyniri
2 adet yumurta akı
1 avuç Maydanoz
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı margarin

Kabın içinde un, yumurta akı, süt, tuz ve eritilmiş sana yağıny karıştırın. Yapışmaz yüzeyli tavaya (24 cm çapında) karışımdan 1 kepçe aktarıp pişirin ve 8 adet krep hazırlayın. Sebzeleri ince dilimledikten sonra 1 yemek kaşığı sana yağıyla tavada soteleyin.

Soğan ve kerevizi ekledikten 30 saniye sonra içine balkabağını aktarıp pembeleşinceye kadar 10 dakika orta ateşte soteleyin. Havucu ekledikten 5 dakika sonra haşlanmış karnabaharı ilave edin. Soteledikten sonra doğranmiş maydanoz, bir tutam tuz ve karabiberle tatlandırın.

Kreplerin içine sotelediğiniz sebzeleri paylaştırıp koni (kornet) şeklinde kapatın. Sebzeli krepleri ısıya dayanıklı fırın kabına dizin. zerine süt sürdükten sonra rendelenmiş parmesan peyniri serpip fırının ızgara kısmında üzeri pembeleşinceye kadar birkaç dakika pişirin.