



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREPLİ ÇİN BÖREĞİ

Krep için:

3 adet yumurta

4 çorba kaşığı un

2 su bardağı süt

Tuz

İçi için:

2 adet soğan

Yarım kg pırasa

1'er adet kereviz ve havuç

1 çay bardağı zeytinyağı

5-6 dal dereotu

Tuz

Karabiber

Üzerine:

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Krep için yumurtaları çırpın. Un, tuz ve 2 su bardağı sütü ilave edip çırpma teliyle iyice çırpın. Yapışmaz yüzeyli tavaya karışımından birer kepçe döküp krepleri hazırlayın. «ç malzemesi için pırasaları ince ince kıyın. Kereviz ve havucu rendeleyin. 1 çay bardağı zeytinyağını bir tavaya alıp ısıtın. Yemeklik doğradığınız soğanları yağa ekleyip kavurun. Üzerine sırayla pırasa, havuç ve kerevizi ekleyin. Sebzeler pişene kadar kavurmaya devam edin. Kıyılmış dereotu, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Tavayı ocaktan alın. İç malzemeyi, hazırladığınız kreplerin içine yayın. Önce rulo şeklinde sarıp, daha sonra gül böreği şekli verin. Bütün krepleri aynı şekilde hazırlayıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında peynirler eriyene kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

