



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREPTE SEBZE KAVURMASI

Krep için:

3 adet yumurta

2 su bardağı süt

Yarım kahve fincanı sıvıyağ

Aldığı kadar un

İçi için:

2 adet patlıcan

1 adet pırasa

100 gram lahana

8-10 adet mantar

3 adet kırmızı biber

Tuz

Karabiber

1 su bardağı zeytinyağı

200 gram dil peyniri

Krebi hazırlamak için, tüm krep malzemesini, akışkan kıvamlı bir hamur elde edene kadar mikserde karıştırın. Karışımdan bir kepçe alarak yapışmaz yüzeyli tavada önlü arkalı kızartın. Tüm karışım bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Sebze kavurması için, tüm sebzeleri ince doğrayıp tuz ve karabiberle karıştırın. Zeytinyağında soteleyip, ocağın altını kapatın. Dil peynirini tel tel ayırıp sebze kavurması ile karıştırın. Sebze kavurmasını kreplerin içine pay edip servis yapın.

