



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BEZELYE VE SEBZELİ PİRİNÇLİ KREP

200 gram kuru bezelye
100 gram uzun pirinç
3 çorba kaşığı un
2 adet yumurta
1,5 su bardağı su
1 adet havuç
1 adet yeşil dolmalık biber
1 adet kırmızı dolmalık biber
6 adet arpacık soğanı
3 santimetre taze zencefil
1 diş sarımsak
2 tatlı kaşığı soya sosu
30 gram margarin
1 çorba kaşığı susam ayağ

Pirinci ve bezelyeleri bol su ile yıkayın. Bir süzgeçten süzüp derin bir tencereye koyun. Üzerlerine su çıkıncaya kadar soguk su koyun ve kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca 25 dakika bezelyeler iyice yumuşayana kadar pişirin. Pişme sırasında suyu çok azalırsa zaman zaman su ilave edin. Bezelye ve pirinç iyice piştikten sonra tencereyi ateşten alın ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra bir mikserden geçirerek püre haline getirin. İçine çırpılmış yumurtaları, unu ve suyun bir kısmını koyun. Yoğun bir krep hamuru elde edinceye kadar mikserden geçirin. Gerekirse karışımı biraz daha akıcı bir hale getirmek için, zaman zaman kalan sudan biraz ekleyin. Krep hamurunuz hazır olunca yoğun ama akıcı bir hamur olmalıdır. Havucu, biberleri ve taze soğanları hemen hemen 3 santimetre uzunluğunda kibrit çöpü gibi kesin. Zencefili ve sarımsakları kıyın. Mikserde hazırlamış olduğunuz krep hamurunu derin bir kaba boşaltın. İçine hazırladığınız sebzeleri, zencefili, sarımsağı ve soya sosunu ilave ederek karıştırın. Altı kalın yapışmaz bir tavayı orta ateşte kızdırın. Bir parça sana klasik yağ ve susam yağı karışımı ile yağlayın. 2 çorba kaşığı krep hamurunu dökün ve 5 dakika kadar kızartın. Altı kızardığı zaman bir spatula ile çevirip 2 dakika daha kızartın. Krep kızarıncaya tavayı bir kapakla kapatıp, krep 30 saniye daha pişirin ve bir tabağa alın. Bu şekilde bütün krepleri pişirin. Yalnız yenileri kızarıırken, daha önce kızartmış olduğunuz krepleri sıcak olarak tutun. Bir seferde, tavanızın aldığı kadar, yani birkaç krep pişirebilirsiniz. Krepleri soya sosu ile servis yapınız.