



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU BEZELYELİ SEBZELİ VE PİRİNÇLİ KREP (KORE)

<https://www.lezzetsirri.com>

200 gr. kuru bezelye  
100 gr. uzun pirinç  
3 çorba kaşığı tepeleme un  
2 yumurta  
1,5 su bardağı su  
1 orta boy havuç  
1/2 yeşil dolmalık biber  
1/2 kırmızı dolmalık biber  
6 lri taze soğan başı veya 6 arpacık soğanı  
3 cm. taze zencefil  
1 diş sarımsak  
2 tatlı kaşığı soya sosu  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çorba kaşığı susam yağı

Pirinç ve bezelyeleri bol su ile yıkayın. Bir süzgeçten süzüp derin bir tencereye koyun. Üzerlerine su çıkıncaya kadar soğuk su koyun ve kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca 25 dakika bezelyeler iyice yumuşayınca 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 cm. 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 sıvıyağ ve susam yağı karışımı ile yağlayın. 2 çorba kaşığı krep hamurunu dökün ve 3-5 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 kreplerinizi pişirin. Yalnız yenileri kızarıncaya, daha önce kızartmış olduğunuz krepleri sıcak olarak tutun. Bir seferde, tavanızın aldığı kadar, yani birkaç krep pişirebilirsiniz. Kreplerinizi yanında soya sosu ile servis yapabilirsiniz.