



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KREP

3 yemek kaşığı yağ
3-4 adet patlıcan
1 adet kuru soğan
2-3 adet yeşilbiber
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
100 ml su
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Üzeri için:
Yarım çay bardağı su
2 yemek kaşığı yağ
2 adet rendelenmiş domates
2 yemek kaşığı domates salçası
8-10 adet yeşil soğan yaprağı veya maydanoz sapı
Krep için:
1 su bardağı Un
2 su bardağı su
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı yağ
1 çay kaşığı silme tuz

Patlıcanları alacalı olarak soyun, küp şeklinde doğrayın ve tuzlu suda 10 dakika bekletip iyice süzün. Yağ ve soğanı bir tencereye alın ve orta ateşte hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine patlıcan, yeşilbiber, tuz ve karabiberi ekleyip kısa bir süre daha kavurun. 1 çay bardağı su ilave edip orta ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp soğutun, kaşar peyniri rendesini ilave edin ve karıştırın. Krep unu çırpma kabına boşaltın. Üzerine su ve yumurtayı ilave edip tel el çırpıcısı veya mikser ile 2-3 dakika çırpın. 26 cm çapındaki krep tavaına 1 çay kaşığı yağ gezdirip ısıtın. Hazırladığınız krep karışımından bir kepçe dökün ve tavayı oynatarak tabanı kaplayacak şekilde yayılmasını sağlayın. Orta ateşte arkalı önlü pişirin. Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayın. Kreplerin ortasına patlıcanlı karışımdan koyun, kenarlardan toplayarak bohça şeklinde kapatın. Ağzını yeşil soğan yaprağı veya maydanoz sapı ile bağlayıp servis tabağına alın. Yağ, rendelenmiş domates, salça ve suyu bir tavaya alın, kısık ateşte arada karıştırarak koyulaşınca kadar pişirin. Hazırladığınız kreplerin üzerine döküp servis yapın.



