



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNE'Lİ SEBZELİ KREP

Krep için:

- 1 adet yumurta
- 3 su bardağı süt
- 2,5 su bardağı un
- 1 adet kabartma tozu
- İç harcı için:
- 1 paket Pınar Labne
- 3 adet orta boy havuç
- 4 sap pırasa
- Zeytinyağı
- Tuz

Havuçları soyup rendeleyin, pırasaların ilk katını çıkartıp yıkayın ve çok ince dilimleyin. Zeytinyağını tavaya alın, yağ kızınca havuç ve pırasaları tavaya alın. Tuz ve istediğiniz baharatları ekleyerek orta ateşte 10 dakika kadar soteleyin. Sonra soğuması için ocaktan alın. Tüm krep malzemesini derin bir kaptaki karıştırın (mikser kullanmanızı tavsiye ederiz). Teflon tavayı sıvı yağ ile yağlayın. Krep hamurundan küçük bir kepçe ya da cezveye alıp tavaya dökün. Tavayı sallayarak hamuru tavaya yayın. İki yüzünü de pişirin. Pişirdiğiniz krepleri geniş bir tabağa üst üste dizin. Tüm krepleri pişirme işlemi bitince, kreplerden birini tezgâha alın. Krep üzerine yağ bıçağı ile pınar labne peyniri sürün. Son olarak sebzeli harçtan sürerek krepleri rulo yapın ve servis tabağına alın.