



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ BEZELYELİ HAVUÇLU KREP

2 adet yumurta
2 su bardağı un
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
30 gram margarin
1 çay bardağı bezelye
1 adet havuç
1 çay fincanı pirinç
1 adet soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
3 yemek kaşığı margarin
1 çay bardağı su

Un, süt ve su ile hiç topak kalmayana kadar iyice çırpın. Yumurtaları ekleyin biraz daha çırpın. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur edin. Teflon tavaya 1 çay kaşığı kadar yağı koyup eritin. Tavaya 1 kepçe hamuru dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin. Krep hamuru bitene kadar bu işlemi yapın. Tencereye bezelye ve ince ince doğranmış havucu koyarak biraz su ile haşlayın. Başka bir tencerede içini hazırlamak için ince doğranmış soğanı ve yağı orta ateşte kavurun. Haşlanmış olan bezelye ve havucu ilave edin. Biraz karıştırarak pişirin. Pirinci katarak biraz daha kavurun. Suyu, tuzu ve karabiberi katıp 10 dakika pişirin. Soğumuş olan kreplerin arasına bu karışımdan koyarak fırında 10 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

