



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KREP ADAM

- 1 küçük kabak
- 1 su bardağı süt
- Yarım küçük soğan
- 3 yemek kaşığı un (tepeleme)
- 1 yumurta
- Bir kaç dal taze nane yaprağı
- Birkaç dal maydanoz yaprağı
- 1 yemek kaşığı kaşar rendesi
- 1 kibrit kutusu kadar beyaz peynir
- Tavaya sürmek için:
 - 1 yemek kaşığı yağ
- Üzeri için;
 - 2 kırmızı biber (Kulaklar ve ağız)
 - 2 Haşlanmış yumurta (Gözler)
 - 2 Zeytin (Göz bebeği)
 - 2 dilim Kaşar peyniri (Burun)

Süt,yumurta,tuz ve unu bir kaptan çırpıyoruz.Kaşar rendesini ve ezilmiş beyaz peyniri de karışıma ekliyoruz.Kabağı ve soğanı rendenin ince tarafıyla rendeleyip karışıma ilave ediyoruz. Nane ve maydanoz yapraklarını da incecik kıyarak krep hamuruna ilave ediyor ve karıştırıyoruz. Yapışmaz krep tavasını kızdırıp tavaya 1 yemek kaşığı yağ sürüyoruz. Krep hamurundan ince bir tabaka olacak şekilde tavaya döküp yayıyoruz. Arkalı önlü pişiriyoruz. Pişen krep servis tabağına alıp gözler için yumurtayı dilim kesip gözleri yerleştiriyoruz. Göz bebeği için siyah zeytini yuvarlak kesip yerleştiriyoruz. Burnu için kaşar peyniri kesip ekliyoruz ve ağız ve kulakları için kırmızı biberi ağız şeklinde kesip ve kulak içinde aynı şekilde kesip yerleştiriyoruz.

