SEBZELİ KREP BÖREĞİ

https://www.sabah.com.tr

Krep için:
3 adet yumurta
1 su bardağı un
2 su bardağı süt
Bir tutam tuz
İçi için:
2 adet soğan
Yarım kg pırasa
1'er adet kereviz ve havuç
1 çay bardağı zeytinyağı
5-6 dal dereotu
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Krep için yumurtaları çırpın. Un, tuz ve 2 su bardağı sütü ilave edip çırpma teliyle iyice çırpın. Yapışmaz yüzeyli tavaya karışımdan birer kepçe döküp krepleri hazırlayın. İç malzemesi için pırasaları ince ince kıyın. Kereviz ve havucu rendeleyin. 1 çay bardağı zeytinyağını bir tavaya alıp ısıtın. Yemeklik doğradığınız soğanları yağa ekleyip kavurun. Üzerine sırayla pırasa, havuç ve kerevizi ekleyin. Sebzeler pişene kadar kavurmaya devam edin. Kıyılmış dereotu, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Tavayı ocaktan alın. İç malzemeyi, hazırladığınız kreplerin içine yayın. Önce rulo şeklinde sarıp, daha sonra gül böreği şekli verin. Bütün krepleri aynı şekilde hazırlayıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında peynirler eriyene kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.