



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KREP BÖREK

3 yumurta
1 su bardağı süt
6 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı kabartma tozu
İç için:
100 gram beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
1 çorba kaşığı tereyağı
1 kabak
1 havuç

Öncelikle krep hamurunu yapmak için derin bir kabın içinde yumurta, süt, un, eritilmiş tereyağı, kabartma tozu ve kırmızı pul biberi iyice çırpın. Bu krep harcını 5 dakika dinlendirin. Daha sonra yağlanmış tavaya kepçe ile döküp iki yüzünü de pişirip krepleri hazırlayın. İç için aynı tavada yağı eritip maydanoz ve beyaz peynirle karıştırın. Rendelenmiş havuç ve kabağı da ekleyip iç harcı hazırlayın. Bu hazırladığınız omleti kreplerinin içine bölüştürün. Kanarlarından katlayıp tepede birleştirin. Taze soğan sapı ile bağlayıp servis tabağına yerleştirin. İstenirse sadece peynirle de hazırlanabilir.