



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KREP

<https://www.aksam.com.tr>

Krep için:

2 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı zeytinyağı
8 kaşık un

Tuz

Sebzeli harc için:

1 adet kabak
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
5 adet mantar
6 yaprak ıspanak

Tuz

Karabiber

Beşamel sos için:

2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yumurta sarısı
Yarım çay kaşığı toz muskat

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

100 gram taze kaşar
5 dal taze kekik

Sebzeli krep tarifi için önce iç harcı hazırlayın. jülyen doğradığımız sebzeleri sırasıyla havuç, kuru soğan, kabak, mantar, ıspanak olmak üzere zeytinyağında soteliyoruz. Tuz ve karabiber ekliyoruz. Hazırladığımız beşamel sosu sebzelere ilave ediyoruz.

Beşamel sos için, tereyağını zeytinyağıyla eritiyoruz. Unu ilave edip kavuruyoruz. Sütü ekledikten sonra karıştırıyoruz. muskat, tuz ve karabiberi ilave edip biraz daha karıştırıyoruz. Bir yumurta sarısını beşamele ekliyoruz.

Bir kaba yumurta, süt ve un ekleyip karıştırıyoruz. Son olarak tuz ekliyoruz. Tavaya zeytinyağı ekleyip biraz ısıttıktan sonra krep harcını tavaya eşit bir şekilde yayıyoruz. Beşamelli iç harcı krepin ortasına yerleştirip krebi katlıyoruz ve fırın kabına alıyoruz. Üzerine beşamel sos ve kaşar ilave edip fırında 180 derecede 10 dakika kızartıyoruz. Ürünlerimizi kekik yapraklarıyla süsleyerek tabaklıyoruz ve servis ediyoruz. Kahvaltıya nefis sebzeli krep tarifi hazır.



© lezzetler.com tarif no:158015 • adı:Sebzeli Krep • gönderen:Doctor • indirme tarihi:08.04.2025 - 05:50