



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KREP

2 adet ortaboy patlıcan
2 adet orta boy kabak
1 adet soğan
1 adet haşlanmış havuç
200 gr. brokoli
2 çorba kaşığı zeytinyağı
tuz
karabiber
fesleğen yada kekik

Krep için:
1 su bardağı süt
2 yumurta
yarım su bardağı un

Başamel Sos:
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı kaşar rendesi

Patlıcan kabak ve soğanı küp şeklinde doğrayıp zeytinyağında kavurun. Üzerine haşlanmış ve doğranmış havuç, bezelye ve baharatları ilave edin. 2-3 dakika pişirdikten sonra ocağın altını kapatın. Yağsız bir tavada altın rengini alana dek kepleri arkalı önlü pişirin. Başka bir tencerede unu yağ ile kavurun, sütü ilave edip kısık ateşte koyulaşmaya kadar pişirin. Kreplerin içeriine hazırladığınız harçtan koyup rulo şeklinde sarın. Fırına dayanıklı bir kap içerisine alın. Üzerine başamel sos ve kaşar rendesi koyup önceden ısıttığınız fırında üzeri kızarana kadar pişirin.