



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ KREP

Harcı İçin;  
1 kutu garnitür  
1 adet soğan  
2 adet doğranmış sosis  
10 adet haşlanmış mantar  
1 orba kaşığı tereyağı  
tuz  
karabiber  
Krep İçin;  
2 adet yumurta  
2 su bardağı süt  
1,5 su bardağı un  
1 ay bardağı su  
1 orba kaşığı sıvıyağ  
100 gr rendelenmiş kaşar

Harcı için soğanı pembeleştirip, ince doğranmış mantarları soslerle birlikte kavurun. Garnitürü süzüp karışıma ekleyin ve soğumaya bırakın. Krep malzemesini yağ ve kaşar hariç iyice karıştırın. Karışımı 1 saat buzdolabında bekletin. Daha sonra bir kepçe yardımıyla krep hamurunu, sıvıyağda küçük bir tavada önlü arkalı pişirin. Malzeme ve krepler soğuyunca, malzemeyi kreplere pay edip rulo halinde sarın. Fırın tepsisine dizerek üzerine kaşar serpin. Orta dereceli fırında kaşarlar kızarıncaya kadar fırınlayıp sıcak servis yapın.