



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KREP

Krepin harcı için:
500 gr soğuk süt
190 gr Un
4 adet bütün yumurta
100 gr sıvı yağ
Tuz

Krepin iç harcı için:
100 gr tereyağı
1 adet kuru soğan
adet orta boy havuç (rendelenmiş)
adet orta boy kereviz (rendelenmiş)
adet küçük boy kabak (rendelenmiş)
1 adet orta boy patates (rendelenmiş)
Yarım bağ kıyılmış dereotu
İsteğe göre tuz
180 gr rendelenmiş kaşar

Krep harcının hazırlanışı: 500 gr sütü bir kaba koyup unu, yumurtayı, sıvı yağı, tuzu koyup bir çırpma teliyle malzemeleri tam teşekkül çırpıp, başka bir kaba tel süzgeçle süzdürün. Tavanıza bir kıl fırçayla çok az bir sıvı yağ gezdirip yanan ocağa koyun. Tavanız kızana dek bekletip ilk krepinizi yapmak için kepçeyle krep hamurundan tavaya ince bir tabaka olacak kadar koyup, altı ve üstünü nar gibi pişirin. Bu işlemi krep hamuru bitene kadar uyguladıktan sonra 12 veya 14 adet krep elde edersiniz. Krepleri bir yerde bekletin. Acılı sevenler istediği biberden istediği kadar koyabilirler. Krep iç harcının yapılışı: Bir tencereye 100 gr tereyağı koyup orta hararetle ocakta kızdırın, kuş başı soğanı pembe bir renk alana dek kavurup rendelenmiş havucu 2 dakika kavurun. Kerevizi, kabağı ve patatesi ilave edip 3 dakika hepsini kavurduktan sonra 6 dakika kadar kapağını kapatıp ocağın altını kısıp pişirmeye bırakın. 6 dakika sonra kapağını açıp dere otunu, tuzu, arzu edildiğinde istenilen bir biber koyarak karıştırıp soğumaya bırakın. Soğuyunca kreplerinizin içine harcı koyup rulo şeklinde sarın ve bir tepsiye dizin. Rende kaşarı kreplerin üzerine yerleştirip orta kızgınlıkta bir fırına sürüp kaşar nar gibi kızarana dek fırında bırakıp son kontrolü yapın. Nar gibi kızardıysa fırından çıkarıp sıcak servis yapın.

