



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KREP

3 yumurta
2 su bardağı süt
1 su bardağı un
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet havuç
1 çay bardağı bezelye
2 tereyağı
200 gram brokoli

Krep için, yumurta, sıvı yağ, tuz ve sütü karıştırma kabının içine alın. Çırpma teliyle karıştırın. Akıcı kıvamda bir karışım elde edin. Krep tavasına ya da geniş bir tavaya krep harcından bir kepçe döküp önlü arkalı pişirin. Pişen kreplerin içlerine önce kaymağı sürün. Tavada küp doğranmış sebzeleri 5 dakika kadar sote edip kreplerin içine koyup sarın. Krepler bitene kadar aynı işlemi uygulayın. Kürdanla tutturup ikram edin.

