



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KREP

2 çorba kaşığı margarin
1'er adet soğan, havuç, patates, patlıcan
1 adet tavuk göğsü
Tuz, karabiber
Krep için:
1 su bardağı un
1.5 su bardağı süt
1 adet yumurta
Tuz, karabiber

Soğanı margarinde kavurun. Küçük doğranmış patlıcan, havuç ve patatesi de katıp soteleyin. Kuşbaşı doğranmış tavuğu ilave edin. Baharat ve tuzunu ayarlayıp pişirin. Krep için verilen bütün malzemeleri karıştırın. Yapışmaz yüzeyli tavaya birer kepçe dökerek pişirin. Kreplerin arasına sebzeli harcı koyun, dilediğiniz şekilde katlayın. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip fırında peynirler eriyinceye kadar tutun.