



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SEBZELİ KREP

Krep için:

2 su bardağı süt

3 yumurta

1 su bardağı un

İçi için:

2 kırmızı biber

2 çarliston biber

4-5 tane mantar

50 gr eski kaşar peyniri

4-5 dal maydanoz

3 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Un, süt ve yumurtaları büyük bir kasede çırpıcı ile iyice karıştırın.

Krep tavaşını hafifçe yağlayıp krep hamurundan 1 kepçe kadar alın ve kızgın tavaya dökün.

Altı pişince diğer yüzünü çevirip pişirin. Krebi bir düz tabağa alın. Krem hamuru bitinceye kadar işlemi tekrarlayarak krepleri pişirin.

Biberleri ve mantarları temizleyin. Biberleri verev, ince şeritler halinde kesin. Mantarları dilimleyin.

Sebzeleri kızgın yağda 5 dakika soteleyin ve tavayı ocaktan alın.

Kaşar peynirini rendeleyin, maydanoz yapraklarını kıyın ve sebzelere ekleyip karıştırın. Karışımı kreplerin içine paylaştırıp rulo yaparak sarın.

Taze soğan sapları ile bağlayıp servis yapın.

