



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KREPLER

Gerekli malzeme

Krep için:

1.5 su bardağı süt

2 yumurta

1 su bardağı un

Tuz

2 kaşık margarin

iç malzeme:

2'şer adet kırmızı ve yeşil biber

1 kabak

Yarım demet maydanoz

2 çorba kaşığı sıvıyağ

Tuz

Sebzeleri ince şeritler halinde doğrayın. Sıvıyağ bir tavada kızdırıp sebzeleri sote edin. Tuz serpip sebzeler yumuşayana kadar pişirin ve bir kenara alın.

Krep hamuru için yumurtaları süt ve unla çırpın. Tuz ekleyip pürüzsüz bir kıvama getirin. Krep tavaşını fındık kadar margarinle yağlayıp. Hamurdan 1 kepçe kadar alıp tavaya boşaltın. Altı pişince çevirin. Hamur bitene kadar işlemi tekrar ederek krepleri pişirin.

Her bir krebin içine sebze soteden koyup krepleri sarın. Soğan sapı ile bağlayıp servis yapın.