



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ KREP SARMASI

### Malzemeler

- 1 kutu garnitür konservesi (küp doğranmış havuç, bezelye, patates karışımı) (1 su bardağı su dolusu)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 150 gr çok ince kıyılmış kuzu eti (yada orta yağlı kıyma)
- 15 adet çiğ mantar yada konserve
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 2 çay kaşığı kuru nane
- Krep için;
- 2 adet yumurta
- 2 su bardağı süt
- 1,5 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz

### Yapılışı

Orta boy bir tencerede yağı kızdırıp içine ince kıyılmış yemeklik soğanı ekleyin. Soğan sararmaya başladığında kuzu etini veya kıymayı ekleyin 3-4 dakika sonra et piştiğinde incecik ve boylamasına dilimlenmiş mantarları ilave edin. Mantarlar bıraktığı suyunu çekene kadar 4-5 dakika daha kavurun. Suyu süzölmüş 1 kutu garnitürü ekleyin. Kimyon, kuru nane, karabiber ve tuzu da ekleyip 1-2 dakika daha kısık ateşte pişirin. Ocaktan alın, soğumaya bırakın.

Krepi Yapmak İçin: Bir kabin içinde yumurtayı, sütü, unu, iyice kanştınn. Bir çorba kaşığı sıvı yağ ve tuzu ilave edip iyice çirpın. Küçük bir teflon tavaya çok az yağ damlatın. Hazırladığınız sıvı hamurdan bir kepçe dolusu tavaya boşaltın. Eşit dağılması için tavayı hemen sallayın. Krepin iki yüzünü de pişirin. Bütün krepleri pişirdikten sonra içlerini hazırladığınız garnitürlü harçtan bir çorba kaşığı kadar koyun. Kenarfannı içe doğru kıvrıp rulo şeklinde sann, sıcak olarak servis yapın, isterseniz kreplerin üzerine taze kaşar peyniri rendeleyip fırın ızgarasında peynirler eriyinceye kadar bekletin. Çıkarın ve sıcak olarak servise sunun.