



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİRİNÇLİ KREP

1,5 su bardağı pirinç (haşlanmış)
1 su bardağı kaşar peyniri (rendelenmiş)
Biraz maydanoz, dereotu (kıyılmış)
Yeterli miktarda tuz, karabiber
Krep için:
1 su bardağı un
3 yumurta
3/4 su bardağı süt
2 çorba kaşığı soya yağı
Tuz

Krebi hazırlamak için unu, yumurtayı, sütü, yağı ve tuzu karıştırın. Teflon tavayı yağlayıp krep hamurundan biraz dökün. Her iki tarafını da pişirdikten sonra haşlanmış pirinci, kaşar peyniri rendesini, dereotunu, bir miktar maydanozu, karabiber ve tuzu karıştırın, bunu krebin ortasına yerleştirin. Rulo halinde sarıp 2 parmak kalınlığında kesin. Bu krep parçalarının üzerine kaşar peyniri, biraz dereotu ve maydanoz serpererek 200 dereceye ayarlanmış fırında 10 dakika kadar pişirin.