



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YERELMALI KREP

500 gram yerelması  
2 adet soğan  
1 çay bardak zeytinyağı  
1 adet havuç  
1 adet domates  
1 çay bardağı haşlanmış bezelye  
2 adet kesme şeker  
1 su bardağı su  
1 adet limonun suyu  
Yarım demet dereotu  
Tuz  
Krep için:  
2 su bardağı süt  
2 adet yumurta  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
3 çorba kaşığı un  
Tuz

Yerelmalarını ayıklayıp, küçükçe doğrayın. Soğanı yemeklik doğrayıp zeytinyağında pembeleştirin. Yerelması, küp doğranmış domates, havuç, kesme şeker ve tuzu da tencereye alın. 1 su bardağı su koyup kısık ateşte suyunu hafifçe çekene kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alın. Yemek soğuduktan sonra süzgeçten geçirin. Bezelye ve ince kıyılmış dereotunu ilave edip, karıştırın. Bu arada krepleri hazırlayın. Bunun için de krep malzemesini çırpın. Yağlanmış küçük boy teflon tavaya 1 kepçe krep hamurundan alın. Bir yüzü pişinde spatula ile çevirip diğer yüzünü de pişirin. Hazırladığınız yerelması kreplerin içine doldurun. Krepleri rulo biçiminde sarın. Üzerine yemeğin suyunu gezdirin.

Not: Bu yemek, lezzetini ve tazeliğini çabuk kaybedeceği için en çok 2 gün içinde tüketilmelidir.