



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA PİROŞKI

250 gram dana kıyma
1 büyük boy soğan
Yarım diş sarımsak
Yarım çorba kaşığı karabiber
Yarım çorba kaşığı tuz
Krep için:
2 su bardağı un
2 su bardağı süt
3 adet yumurta
1 çay kaşığı tozşeker
1 çay kaşığı tuz
Krep hamurunun panesi için:
2 adet yumurta
2 su bardağı galeta unu
Kızartmak için: Sıvıyağ
Süslemek için:
Halka doğranmış dolmalık kırmızıbiber
1 yaprak roka
1-2 dal maydanoz
Yarım çorba kaşığı kırmızı biber
2 çay kaşığı kırmızı pulbiber

Kıymayı tencereye alın. Soğanı mikserde püre haline getirin. Sarımsağı ince kıyın. Daha sonra tencereye ilave ederek karıştırın. Kısık ateşte 1 saat kavurun. Karabiber, tuz, kırmızıbiber ve kırmızı pulbiberi ekleyerek 1-2 saniye karıştırıp ocaktan alın. Krep hamurunu hazırlamak için un, süt, yumurta, tozşeker ve tuzu çırpma teli ile 10 dakika çırpın. Başka bir tencereye tel süzgeç ile süzün. Sıvıyağı fırça ile tavaya sürün. Hamuru daha sonra tavaya dökerek kısık ateşte 2-3 dakika pişirin. Diğer kreplere de aynı işlemi uygulayın. Soğuyan harcı avuç içinde sıkarak kreplerin içine yerleştirin. Kenarlarını içe doğru kıvrıp rulo yapın. Önce yumurta daha sonra galeta ununda paneleyin. Fritözde kızartıp sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "palet" tarafından gönderildi. 25.12.2017