



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KREP

3 yumurta
1,5 su bardağı süt
4,5 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı sıvıyağ
İç i için:
1 su bardağı kıyma
1 orta boy soğan
2 biber
1 çay kaşığı tuz
1 domates

Tavaya ince kıyılmış soğan, biber, kıyma, yağ, tuz ve iki çorba kaşığı su koyup orta hararetle ısıda karıştırarak pişiriniz. Rendelenmiş domates ilâve edip birkaç dakika daha pişiriniz. Kıyılmış maydanoz katıp karıştırınız. Bir kaseye yumurtaları kırınız. Un, biraz tuz, yağ ve birkaç kaşık süt koyup iyice eziniz. Karıştırarak sütün tamamını katınız. Yağsız tavayı kızdırınız. Karışımın hafif hararetle ısıda pembe renkte pişiriniz. Kenarlarını tavadan kurtararak kapak yardımı ile altüst ediniz, öbür yüzünü de pişirip bir kaba alınız, üzerine iki kaşık kıymalı iç yayıp rulo yapınız. Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp ikram edilmek üzere ılık bir yerde saklayınız.

