



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KREP

2 yumurta
2 su bardağı un
2 su bardağı süt
4 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
İçi için:
300 gr. kıyma
1 demet maydanoz
5 sivri biber
1 soğan
2 domates
Tuz
Karabiber
Sosu için:
1 kutu krema
Rendelenmiş kaşar veya dil peyniri
1 yumurta sarısı

1 Bir kapta yumurtayı çırpalım. Un, süt ve ayçiçek yağını yumurtaya ekleyerek iyice karıştıralım. Kabartma tozu ve tuzu da ekleyerek hiç pütür kalmayacak bir kıvama gelene kadar karıştırmaya devam edelim.
2 Teflon tavayı ateşe koyalım. Krep hamurunu teflon tavaya tek tek kepçe ile döküp, hafif pembeleşinceye kadar iki yüzünü de kızartalım.
3 Ayrı bir yerde içi hazırlayalım. Bir tavaya bütün malzemeyi koyalım. Üstünü kapatıp kısık ateşte pişmeye bırakalım. Malzeme suyunu çekince tavayı ateşten alalım.
4 Bu karışımı pişmiş kreplerin içine koyup rulo yapalım ve cam bir tepsiye yerleştirelim.
5 Bir kapta kremayı karıştıralım, kaşar peyniri veya arzuya göre dil peynirini rendeleyip üzerine dökelim. Yumurta sarısını da sürüp, fırına koyalım. Kıymak krebimizi 15 dakika kadar pişirdikten sonra çıkartalım. Yanında çay veya meşrubatla servis yapalım.