KIYMALI KREP

Hamuru için:
3 yumurta
2,5 bardak su ve süt karışımı
2 bardak un
Tuz
İçi için:
250 gr. kıyma
2 büyük soğan
1 tane domates
1 kaşık salça
1 demet maydanoz (ince kıyılmış)
Tuz, karabiber

Kıymayı soğanla beraber tavada 5 dakika kavurun. Ardından maydanoz, rendelenmiş domatesle tüm harcı karıştırıp hazırlayın. Krep için tüm malzemeleri bir kapta karıştırın ve süzün. Tavayı çok az yağlayıp krep harcından bir kepçe dökün ve iki yüzünü de pişirin. Tüm krepler pişince içlerine kıymalı iç malzemeden koyup 2 parmak kalınlığında katlayın ve fırın tepsisine dizin. Üzerine kaşar peyniri rendesi serpip 200 derecedeki fırında 10 dakika bekletip servis tabağına alın ve sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:66415 • adı:Kıymalı Krep • gönderen:saniyem • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:15