



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KREP

2 su bardağı un
3 yumurta
1 orba kaşığı şeker
1 ay kaşığı tuz
2,5 bardak süt
Yarım ay bardağı sıvı yağ
İçi için:
500 gram kıyma
1 soğan
3 diş sarımsak
2 sivri biber
Tereyağı

Krep hamurunu hazırlamak için her zaman un, yumurta, şeker, tuz, süt ve sıvı yağı çok iyi bir şekilde çırpın. Mutlaka 10 dakika dinlendirin. Pişireceğiniz tavayı bir kez yağlayın. Her seferinde tavayı yağlamaya gerek yok. Tuzlu krep yapmak isterseniz de içine şeker koymadan hazırlayın. Kıymayı kavurup, soğanı ve diğ er malzemeleri ilave edip kavurmaya devam edin. Kreplerin içine bu harçtan paylaşırın, sarın. İsterseniz üzerine beşamel sos ya da domates sos dkebilirsiniz.