



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BEZELYELİ KREP

2 çorba kaşığı margarin
2 su bardağı un
2 adet yumurta
4 su bardağı süt
5 dal ince kıyılmış dereotu
2 adet yumurtanın akı
1 tutam Tuz
250 gram kıyma
2 çorba kaşığı sanayağı
1 su bardağı bezelye
3 dal taze soğan
3/4er dal kıyılmış maydanoz
3/4er dal kıyılmış dereotu
Tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pulbiber
250 gr kızartma yağı

Krebi hazırlamak için yumurta akı hariç tüm malzemeyi geniş bir kaba alıp iyice çirpin. Çok büyük olmayan yapışmaz yüzeyli bir tavayı hafifçe yağlayıp kızdırın. Krep karışımından 1 kepçe alarak tavaya dökün. Sağa sola sallayarak yayılmasını sağlayın. Krebin iki tarafını da kızartın. Tüm harç bitene kadar aynı işlemi sürdürün. Diğer taraftan iç harcı hazırlamak için, sanayağı bir tavaya alıp kıymayı kavurun. Üzerine bezelyeleri ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte bezelyeler yumuşayınca kadar pişirin. İnce kıyılmış taze soğan, maydanoz, dereotu, karabiber, pulbiber ve tuz ekleyin. 1-2 dakika pişirip ocaktan alın. Kreplerden birini düz bir zemine alıp içine 2-3 çorba kaşığı kıymalı harç koyun. Bir fırça ile krebin etrafına yumurta akı sürün. İki yanını ortaya doğru katlayın. Daha sonra aşağıdan yukarı doğru rulo şeklinde sarıp, ucunu yumurta akı ile yapıştırın. Tüm krepleri bu şekilde hazırlayın. Kızartıp kağıt havluya alın. Ilındıktan sonra servis yapın.

