



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALAKGAZİ BÖREĞİ (ELAZIĞ)

2 su bardağı süt
1 adet yumurta
2,5 çay fincanı un
Yarım çay kaşığı tuz
250 gr. dana kıyma
2 baş soğan
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı Karabiber
Tuz
4 yemek kaşığı margarin

2.5 çay fincanı unu, 1 adet yumurtayı ve 2 su bardağı sütü iyice çırparak sıvı bir hamur haline gelmesini sağlayın. Yanmaz bir tavaya az miktarda margarin koyarak kızdırın. Unutmayın yağı ne kadar az koyarsanız krep o kadar lezzetli olur. Tavaya bir kepece yardımı ile krep hamurunu dökün ve tavayı sallayarak hamurun tavanın tabanına yayılmasını sağlayın. Arada sırada tavayı sallayarak krep hamurunun yanmasını engelleyin. Krepin bir tarafı pişince diğer tarafını da pişirin. Krepleri pişirdikten sonra bu sefer böreğin iç harcını hazırlamaya geçin. İç harcı için kıymayı, soğanı, ince kıyılmış maydanozu, karabiber ve tuzu bir tencerede kavurun. Hazırladığınız harcı kreplerin içerisine sarın. Sardıktan sonra krepin açılmaması için iki ucunu bir araya getirip enine doğru bir kürdan batırın. Sonra krepleri yumurtaya daha sonra da galeta unu veya çıtır pane harcına batırarak yine yanmaz bir tavada tek tek kızartın.

