



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BEŞAMEL SOSLU KREP

Krebi için:

3 yumurta

1,5 su bardağı süt

1,5 su bardağı un

1 çay bardağı sıvıyağ

tuz

İç harcı için:

300 gr. kıyma

2 soğan

1 köy domatesi

1 tutam maydanoz

tuz

karabiber

sıvıyağ

Beşamel sosu için:

1,5 su bardağı süt

1 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı tereyağı

tuz

karabiber

muskat

Üzeri için:

Kaşar peyniri

Krep için, yumurta, sıvıyağ ve sütü karıştırma kabının içine alıyoruz. Çırpma teli ile karıştırıyoruz. Akıcı kıvamda bir karışım elde ediyoruz. Bu sırada iç harcı hazırlamak için bir tavaya sıvıyağı döküyoruz. Soğanlarımızı soyup yemeklik doğruyoruz ve yağda kavuruyoruz. Ardından kıymayı ekliyoruz ve karıştırıyoruz. Domatesimizi de doğrayarak ilave ediyoruz. Tuz ve karabiberini atarak kavurmaya devam ediyoruz. Harcımız kavrulunca altını kapatıyoruz, maydanozumu da ince ince kıyarak harcımıza ekliyoruz. Krep tavasına ya da geniş bir tavaya krep harcından bir kepçe döküp önlü arkalı pişiriyoruz. Pişen krep fırın tepsisine alıyoruz.

Üzerine kıymalı harçtan koyup yayıyoruz. Rendelenmiş kaşar serpiyoruz. Diğer krep üzerine koyup aynı işlemi uyguluyoruz. Krepler bitene kadar aynı işlemi uyguluyoruz. Beşamel sos için, tereyağını tencerede eritiyoruz. Unu ekleyip kavuruyoruz. Sütü ekleyip çırpma teli ile karıştırmaya devam ediyoruz. Tuz, karabiber ve rendelenmiş muskat koyup piştikten sonra kreplerin üzerine döküyoruz. Rendelenmiş kaşar serpip önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişiriyoruz