



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI CEVİZLİ AÇMA BÖREK

3 yumurta
1,5 su bardağı süt
1,5 su bardağı un
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz
İç harcı için:
300 gr. kıyma
100 gram ceviz
2 soğan
1 köy domatesi
1 tutam maydanoz

Krep için yumurta, sıvı yağ ve sütü karıştırma kabının içine alın. Çırpma teliyle karıştırın. Akıcı kıvamda bir karışimde edin. Bu sırada iç harcı hazırlamak için bir tavaya sıvı yağı dökün. Soğanları soyup yemeklik doğrayın ve yağda kavurun. Ardından kıymayı ekleyin ve karıştırın. Domatesi de doğrayarak ilave edin. Tuz ve karabiberini atarak kavurmaya devam edin. Harcı kavrulunca altını kapatın, maydanozunu da ince ince kıyarak harca ekleyin. Krep tavaasına ya da geniş bir tavaya krep harcından bir kepçe dökün. Önlü arkalı pişirin. Pişen krepleri içlerine paylaştırıp sarın ve çöp şişlerle açılmasını önleyin. Krepler bitene kadar aynı işlemi uygulayın. Sıcak olarak servis edin.

