



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DAMAT BOHÇASI KREBİ

50 gr margarin  
5 tane yumurta  
2 su bardağı süt  
Aldığı kadar un  
2 tane deve eti  
1 tane soğan  
1 kavanoz garnitür  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızıbiber  
Kekik  
2-3 tane yeşil soğan

Tavaya minik küpler halinde doğranmış deve eti, soğan ve margarini koyup kavurmaya başlayalım. İyice kavrulunca garnitürü ve baharatları ilave edip altını kapatalım. Krep hamuru için yumurta ve tuzu çırpıp içine 2 kaşık margarin, süt ve unu ekleyelim. Krep tavamızı yağlayıp kreplerimizi pişirelim. Pişen kreplerin içine deve eti harçtan koyup bohça gibi büzelim. Yeşil soğanların sadece yeşil kısımlarıyla şeritler yapıp bohçamızı bağlayalım.

