



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DERMİHİNDİ ŞERBETLİ VE KIYMA HARÇLI KREP

2 kaşık yağ
2 su bardağı süt
2,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 kuru soğan
250 gr kıyma
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber
1 kaşık salça
1 kase yoğurt
2 diş sarımsak
1 bardak dermihindi şerbeti

Süt, dermihindi şerbeti ve unu karıştırın, tuzu ekleyin. Krep haline getirin.

Teflon tavaya bir miktar sıvı yağ damlatın ve hazırlanan krepten bir kepçe dökün. Tüm krepler bitene kadar devam edin.

Harcı için kuru soğanı yağda kavurun. Kıymayı ve salçayı ilave edin. Baharatları ekleyin.

Hazırladığınız kreplerin üzerine göz kararı (1-2 kaşık) kıyma harcından koyun.

Tek tek rulo haline getirin. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökerek servis yapın.

