



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES SOSLU KÖFTELİ KREP SARMA

Krep Hamuru için:

- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı yağ
- 1 çay kaşığı tuz

Köfte Harcı için:

- 250 gram köftelik kıyma
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 adet orta boy domates
- 2 dilim bayat ekmek
- 1 tatlı kaşığı ince doğranmış maydanoz
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet yumurta

Domates Sosu için:

- 4 adet orta boy domates
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı yağ
- Tuz

Karabiber

Üzeri için:

- 1 kase rendelenmiş kaşar peyniri

Köfte harcını hazırlamak için; soğanın kabuklarını soyup rendeleyin. Bayat ekmekleri ılık suda 2 dakika bekletip, suyunu sıkarak alın. Köfte harcı için gerekli malzemeleri yoğurma kabına alın. Tüm malzemeleri iyice özleşene kadar yoğurun. Köfte harcından elma büyüklüğünde parçalar koparın. Avucunuzun içinde yuvarlayıp yassı ve uzun şekil verin. Köfteleri düz bir tabağa dizip buzdolabına kaldırın. Köfteleri 15 dakika beklettikten sonra yağsız tavada önlü arkalı pişirin.

Krep hamurunu hazırlamak için tüm malzemeleri derin bir kapta karıştırın. Tavaya yağı alıp kızdırın. Krep hamurundan bir kepçe alıp tavaya dökün ve önlü arkalı pişirin. Krep hamuru bitene kadar işlemi tekrar edin.

Domates sosunu hazırlamak için; domates ve sarımsağı rendeleyin. Küçük bir sos tavasına alıp yağ, tuz, karabiber ilave edin. Kıvamı koyulaşana kadar orta dereceli ateşte pişirin. Her bir krebin ortasına bir köfte koyup rulo şeklinde sarın. Köfteli sarmaları orta derinlikte fırın tepsisine yerleştirin.

Üzerine domates sosunu dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin. Köfteli sarmaları domates sosuyla beraber servis tabağına alın. Üzerine kaşar peyniri serpip servis yapın.