



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜRME

Krep hamuru için:

2 adet yumurta

150 gram un

1 su bardağı süt

İç harcı için:

200 gram kıyma

2 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı salça

3 adet domates

2 adet kuru soğan

Yarım demet maydanoz

1 su bardağı su

Kreplerin üzeri için:

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Derin bir kaseye unu koyup, 2 yumurtayı içine kırıp, karıştırın ve sütü yavaş yavaş yedirin. Böylece hazırladığınız krep hamurunu bir tarafta dinlenmeye bırakın.

Diğer tarafta bir sahanda veya tencerede yağı eritip, ince ince doğranmış soğanı iyice sarartın. Sonra kıymayı, küp küp doğranmış domatesi, salçayı ilave edip karıştırın. İçine 1 su bardağı kadar su, tuz, karabiber ekleyip, 5 dakika daha kaynatın. Kıymalı harcınız suyunu çekince, çok ince kıyılmış maydanozu ekleyip, yine karıştırın ve altını hemen söndürün.

Bir tarafta dinlenen krep hamurundan bir kahve fincanı dolusu alıp, tavada önlü arkalı pişirin. Bu şekilde tüm krepleri hazırlayıp, bir tabakta üst üste dizin. Daha sonra bu kreplerin içine yaptığınız iç harcından koyarak, rulo halinde sarıp, dürüm yapın. Sonra bütün krepleri bir tepsiye yan yana dizin. Bıçakla her bir krepin üstünü boylu boyunca, 2 santimetre derinliğinde yarın. Kreplerin yarılan kısımlarının üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirip, 5-7 dakika fırının ızgarasında, peynir eriyinceye kadar pişirin.

