



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KREP BOHÇA

Krep için:

2 adet yumurta

2 su bardağı süt

Yarım su bardağı su

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1,5 su bardağı un

Yarım tatlı kaşığı tuz

Tavada pişirmek için:

150 gr sıvıyağ

Etlı harç için;

1 yemek kaşığı margarin

600 gr kuşbaşı et

2 adet soğan

yeterince Tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı nane

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

500 gr yoğurt

3 yemek kaşığı margarin

1 tatlı kaşığı Kırmızı toz biber

Önce kuşbaşı doğranmış etler 1 çay bardağı su ile birlikte ocağa koyulur. Etler suyunu bırakınca altı kısılarak pişmeye bırakılır. İçine yağ ilave edilir Etlerin pişmesinden 40-50 dk sonra yarım halka şeklinde doğranmış soğanlar eklenir. Karıştırılıp kapağı kapatılır. Etler iyice piştikten sonra tuz ve baharatlar eklenir. Karıştırılır ve altı kapatılır.

Etlerimiz pişerken kreplerimizi hazırlayabiliriz. Krep için tüm sıvı malzemeler çırpılır. Ardından tuz ve un eklenir.

Akışkan bir hamur olana kadar çırpılır. Daha sonra iyice ısınmış teflon tavaya yağ konur. Bir kepçe dökülerek yaydırılır ve arkalı önlü pişirilir. Krep hamuru bitene kadar bu şekilde devam edilir.

Her bir krepin ortasına göz kararı (1 ? 1,5 yemek kaşığı olabilir) etli harçtan koyulur. Krep bohça şeklinde katlanır ve servis tabağına alınır. Üzerine yoğurt dökülür. Kızdırılmış yağ ve kırmızı biber ile servis yapılır.

Not: Başka bir servis önerisi ise; bohçaları bir tepsiye dizerek üzerine bol kaşar rendesi serperek fırına verebilirsiniz. Üzeri kızarıncaya fırından alıp servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:103442 • adı:Etlil Krep Bohça • gönderen:tetik • indirme tarihi:03.04.2025 - 12:06