



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KREP DÜRÜM

1 su bardağı süt
1 su bardağı un
1 adet yumurta
400 gram et
1 adet soğan
1 adet kırmızı biber
1 adet domates
2 tutam kişniş
1 tutam tuz

Etleri ince uzun doğrayın. Doğranmış soğanı ve doğranmış kırmızı biberi yağda soteleyin. Domates ve tuz ekleyip iyice soteleyin. Etleri ve kişnişi ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp suyunu salıp çekene kadar pişirin. Diğer taraftan süt, yumurta, un ilave edip iyice karıştırın. Krep hamuru elde edelim. Hamuru kızdırılmış tavaya döküp ince şekilde altlı üstlü pişirip hamurumuz bitene kadar yapalım. Kreplerin içine pişen etleri koyun ve dürüm şeklinde sarın. Açılmasınlar diye taze soğanla bağlayın ve sıcak servis yapınız.

