



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PROŞKİ

Malzemeler:

- 250 gram kıyma
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı muskat
- 1 su bardağı sıvı yağ
- Krep malzemesi:
 - 2 adet yumurta
 - 2 su bardağı süt
 - 1 su bardağı un
 - 1 fiske tuz
 - 1 su bardağı galeta unu

Hazırlanışı:

Kıyılmış soğanları kıyma ile yağda kavurun. Tuz, karabiber, muskat ve kırmızı toz biberi ekleyin. Un, yumurta, süt ve tuzla hazırlanan kreplerin sadece bir yüzünü kızartın. İçine kıymalı harcı paylaştırıp, rulo şeklinde sarın. Önce una, daha sonra çirpılmış yumurtaya ve galeta ununa bulayıp, sıcak yağda kızartın. Roka yaprakları ve domates dilimleriyle servis yapın.

[ML® Rus Bohçası için tıklayın](#)