



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KIYMALI KREP SANDVIÇ

3 adet yumurta
2,5 su bardağ süt
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
4 yemek kaşığı sıvı yağ
300 gr kıyma
4 adet yeşil biber
Bir tutam maydanoz
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
2 adet domates
100 gr gruyere peyniri
Yeteri kadar tuz
Yeteri kadar su

Krebimiz için yumurtaları, sütü, tuzu, kabartma tozunu ve unu derince bir kaba alıp tortu kalmayana kadar çırpalım. Boza kıvamında akışkan bir krep hamuru elde edelim. Sonra krep tavamıza bir yemek kaşığı sıvı yağ alalım ve bir kepçe krep hamuru koyup tavaya yayarak önlü arkalı pişirelim. Tüm hamuru bu şekilde hazırlayalım.

İç harç için soğanları ve biberleri doğrayıp 2 yemek kaşığı yağda kavurmaya başlayalım. Daha sonra kıymayı ilave edip rengi dönene kadar kavurmaya devam edelim. Domates salçasını, tuzunu, ekleyip salça eriyene kadar bir süre daha kavuralım. Domateslerin de kabuklarını soyup küp küp doğrayalım, maydanozu da ince ince kıyıp pişen iç harcımıza ekleyelim ve kıymalar pişene kadar kavuralım. Suyunu çekerse su ekleyebilirsiniz. Hazırladığımız kreplerin ortasına iç harçtan koyalım.

Sonra kenarlardan kıvrarak saralım ve fırın tepsisine açılan kısımları alta gelecek şekilde dizelim. Tüm krepleri bu şekilde hazırlayalım ve kalan iç harçtan üzerlerine dökelim ve 200 derece fırında 10-15 dakika krepler çıtırlaşana kadar pişirelim.

Sonra krep sandviçleri fırından alıp üzerlerine rendelenmiş gruyere peyniri serpelim ve erimeleri için tekrar fırına verelim. Peynirler eriyince fırından alıp sıcak servis edelim.