



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GLUTENSİZ KIYMALI KREP

www.schaer.com

165 g Schär  Farina 

2 yumurta

425 ml süt

Tuz

Muskat,

Mısırozü yağı

İç malzemeleri:

50 g Schär  Farina 

750 g dana kıyma

1 soğan (küp şeklinde doğranmış)

2 havuç

425 ml sebze suyu (tabletle hazırlanmış)

1 çay kaşığı domates püresi

Kızartmak için yağ

Baharatlar (biberiye, kırmızı biber, karabiber, tuz)

Un, tuz ve muskatı kaseye eleyin. Yumurtaları ekleyin ve iyice karıştırın. Karışım koyu ve pürüzsüz hale gelene kadar sütü yavaş yavaş ekleyin. Dinlenmeye bırakın. Kalan sütü karışıma ekleyin. Karıştırın ve buzdolabında bekletin. Kıyma ve soğanı kavurun. Rendelenmiş havucu, sebze suyunu, domates püresini ve baharatları ekleyin. Karışımı kısık ateşte 30 dakika pişirin. Yağın fazlasını alın. 50 g unu biraz su ile karıştırın. Kıymalı harçtan bir parça alarak suyla karıştırdığınız una ekleyin. Bunu kıymalı harca karıştırın ve koyulaşana kadar pişirin. Harcı sıcak tutun. Tavayı hafifçe yağlayın. Kepçeyle aldığınız krep karışımını ince bir tabaka olacak şekilde tavaya dökün. Kreplerin iki yüzünü de 1  2 dakika pişirin. Krepleri, aralarına kıymalı harçtan koyarak üst üste bir tabağa yerleştirin. En üste krep koyun.

