



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMSİ KIYMALI KREP

- 3 yemek kaşığı margarin
- 2 adet yumurta
- 2 su bardağından biraz az un
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 100 gr hamsi kıyması
- 1 çay kaşığı pulbiber
- 1 çay kaşığı yeni bahar

Öncelikle Un, süt ve su ile hiç topak kalmayana kadar iyice çirpin. Yumurtaları ekleyin biraz daha çirpin. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur edin. Teflon tavaya 1 yemek kaşığı margarin koyup eritin. Tavaya 1 kepçe hamuru dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin. Daha sonra ayrı bir yerde hamsi kıyması, margarin, pulbiber, yeni bahar ve kuru soğanları küçük küçük doğrayıp yoğuralım ve pişen kreplerimizin her birini ortadan ikiye bölüp yoğurduğumuz iç harcından kreplerimize dolduralım ve şapka şeklinde ağızlarını kapatalım. Bütün kreplerimize aynı işlemi uyguladıktan sonra fırın tepsisine dizip unlayalım ve 180derece ısıtılmış fırında pişirelim.

