



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÜNKAR BÖREĞİ

Malzeme:

75 gr Soyet
1 adet orta boy soğan
2 diş sarımsak
2 adet yumurta
100 gr Galeta unu
2 adet domates
1 adet salatalık
3 adet yeşil biber
Yarım demet maydonoz
Kızartmak İçin :
Bizim Ayçiçek Yağı
4 dilim keçi peyniri
Krep Hamuru için :
1 paket (165 gr) Bizim Mutfak Krep Unu
2,5 su bardağı süt
2 adet yumurta
50 gr Bizim Margarin
Bir tutam Tuz
Bir tutam toz şeker

Soya kıymasını hazırlarken 1 su bardağı soya kıyması için 1 su bardağı sıcak su ekleyin. 10 dakika bekleyip soya kıymaları şiştikten sonra kalan suyu süzün. Soğan ve sarımsağı kıyın. Bir tencerede kıyma Soyet, soğan ve sarımsağı kavurun. Ocaktan alın. Krep hamuru için Bizim Mutfak Krep toz karışımı, 2 yumurta ve sütü bir kaba alıp çırpın. Bir parça margarini teflon tavaya alıp eritin. Bir kepçe dolusu krep harcını tavaya dökün. Tavanın her yerine eşit dağılması için tavayı hafifçe sallayın. Kerpleri arkalı önlü pişirin. Malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Her defasında margarini ekleyin. Krepleri tezgahın üzerine serip üzerine kıymalı karışımı yayın ve rulo şeklinde sarın. Krepleri sırasıyla un, yumurta ve galeta ununa batırarak paneleyin. Bir tavada kızgın yağda kızartın. Domates, salatalık, yeşilbiber ve maydanozu ince kıyarak salata hazırlayın. Kreplerin üzerine keçi peyniri yerleştirip fırında birkaç dakika eritin. Krepleri servis tabağına alın. Kızarmış peynir ve salata ile sıcak servis yapın.