



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA KÖFTELİ KREP

Krep için:

Yumurta 2 adet

Süt 2 su bardağı

Tuz 1,5 tatlı kaşığı

Un 1,5 su bardağı

Kızartmak için:

Sıvıyağ 1/2 çay bardağı

beşamel sos için:

Tereyağı 2 yemek kaşığı

Un 2 yemek kaşığı

Süt 2 çay bardağı

Tuz 1 çay kaşığı

Karabiber 1/2 çay kaşığı

İçi için:

SuperFresh Izgara Köfte 1 paket

SuperFresh Soğan 1 çay bardağı

Kırmızı Biber 2 adet

Yeşil Biber 2 adet

Domates salçası 1 tatlı kaşığı

Tuz 1 çay kaşığı

Pul biber 1/2 çay kaşığı

Sıvıyağ 2 çorba kaşığı

Köfteleri kızartmak için:

Sıvıyağ 3 çorba kaşığı

Krep malzemelerini yumurta, süt, tuz ve unu bir kaba alıp boza kıvamına gelene kadar mikser ile çırpın.

Önceden ısıtılmış tavaya bir çay kaşığı kadar yağ ilave ederek bütün tavada gezdirin. Isınan tavada krepleri pişirin ve bir kenara ayırın.

Beşamel sos için, tereyağı ve unu kavurun. Unun kokusu çıkmaya başlayınca karabiber ve tuzunu ilave edin en son sütünü ekleyerek sos haline getirin. Hafif kaynattıktan sonra ocaktan alın.

SuperFresh Izgara Köfteleri önceden ısıtılmış tavada sıvı yağ ile pişirin.

Biberleri küp şeklinde doğrayın.

Superfresh Tatlı Beyaz Soğanları az yağda soteleyin. İçerisine küp doğradığınız biberleri ve salçayı ekleyin. Tuz ve baharatlarını katın. 5 dakika kısık ateşte pişirin.

Krepleri düz bir zeminde açıp pişen köfteleri dörde bölerek harcı içlerine doldurun.

Krepleri dürüm şeklinde sarın ve ağız kısımlarını kapatın.

Üst kısımlarına beşamel sos sürüp rende kaşar ekleyin.

Önceden ısıttığınız 180 derece fırında kaşarlar eriyip kızarana kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:165163 • adi:Izgara Köfteli Krep • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:15.04.2025 - 15:22