



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARACİĞERLİ KREP

500 gr. karaciğer
500 ml. süt
3 adet yumurta
3 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı margarin
Tuz
3 adet havuç
3 adet soğan
3 adet yumurta
2 yemek kaşığı mayonez
2 yemek kaşığı margarin

Soğanı rendeleyin, eritilmiş yağda kavurun. Havucu küpler halinde doğrayın ve soğana ekleyip, Birlikte, yaklaşık 15 dakika havuç kızarana kadar kavurun. Ocaktan alıp yumurtayı haşlayıp rendeleyerek içine karıştırın. Mayonezi de ekleyip karıştırın.

Küçük parçalar halinde kesilmiş, karaciğeri haşlayın, ardından, kıyma makinesi veya mutfak robotundan geçirin. Karaciğere yumurta, eritilmiş yağ, süt, tuz, un ekleyin iyice karıştırın. 5 dakika dinlendirin ve sıcak tavaya, en olağan ince krep olacak şekilde hamur ekleyip pişirin. krepleri ikiye bölerek içine havuçlu harçtan döküp rulo sarın. Sıcak servis edin.

