



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKLİKLİ KREP

Krep için:

2,5 su bardağı süt
1 adet yumurta
5 yemek kasığı un
1 çay kasığı tuz
2 tatlı kasığı margarin

Harcı için:

250 gr keklık eti
1 adet kuru soğan
2 adet yeşil biber
1 yemek kasığı margarin
1 adet domates rendesi
100 gr kasar peyniri rendesi
Tuz
Karabiber

Krep için süt, yumurta, un ve tuz bir kapta pürüzsüz oluncaya dek karıştırılır. Teflon bir tava bir tatlı kasığı margarin ile yağlandıktan sonra krep hamurundan 1,5 kepçe dökülür ve iki tarafıda kızartılır. Aynı işlemi 4 kez tekrarlanır.

Keklik etini düdüklü tencerede haşlayın. Haşlanan keklık etlerin ince ince kesin. Bir tavada margarini eritip içerisine ince kıyılmış kuru soğanı, yeşil biber ve domates rendesi ekleyin biraz kavurun ve üstüne keklık etlerini ekleyip baharatlarını atıp 5 dk kavurun.

Hazırladımız krepleri tezgaha serin ve içerisine keklık etli icimizi ekleyip dikdörtgen şeklinde sarın ve fırın tepsisine dizin. Üzerlerine kasar peyniri rendesini serpin ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 5 dk kasarlar eriyene kadar pisirin. Kasarlar eridikten sonra Sıcak sıcak servis ediniz.

