



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KREP BÖREK

Krebi için:

3 yumurta

1,5 su bardağı süt

1,5 su bardağı un

1 çay bardağı sıvıyağ

tuz

İç harcı için:

300 gr. kıyma

2 soğan

1 köy domatesi

1 tutam maydanoz

Tuz, karabiber, sıvıyağ

Beşamel sosu için:

1,5 su bardağı süt

1 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı tereyağı

Tuz, karabiber, muskat

Üzeri için:

Kaşar peyniri

Krep için, yumurta, sıvıyağ ve sütü karıştırma kabının içine alın. Çırpma teli ile karıştırarak, akıcı bir karışım elde edin. Bu sırada iç harcı için yemeklik doğranmış soğanları sıvıyağda kavurun. Ardından kıymayı ekleyip karıştırın. Domatesi de doğrayarak ilave edin. Tuz ve karabiberini atarak kavurmaya devam edin. Harç kavrulunca altını kapatın, maydanozumu da ince ince kıyarak içine ekliyoruz. Krep tavasına ya da geniş bir tavaya krep harcından bir kepçe döküp önlü arkalı pişirin. Pişen krebi fırın tepsisine alın. Üzerine kıymalı harçtan koyup yayın ve rendelenmiş kaşar serpin. Diğer krebi üzerine koyup ona da aynı işlemi uygulayın. Krepler bitene kadar aynı işlemi tekrar edin.

Beşamel sos için, tereyağını tencerede eritin. Unu ekleyip kavurun. Sütü ekleyip çırpma teli ile karıştırmaya devam edin. Tuz, karabiber ve rendelenmiş muskat koyup piştikten sonra kreplerin üzerine dökün. Rendelenmiş kaşar serpin önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 29.10.2014