



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KREP

<https://www.droetker.com.tr>

İç malzeme:

- 2 - 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet ince doğranmış kuru soğan
- 250 g kıyma
- 2 adet ince doğranmış yeşilbiber
- 1 adet ince doğranmış kırmızıbiber
- 3 adet domates (küp şeklinde doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 demet ince doğranmış maydanoz

Krep:

- 1 poşet Dr. Oetker Krep
- 2 su bardağı süt
- 1 yumurta

Sıvı yağ

Üzeri için:

- 2 su bardağı yoğurt
- 2 - 3 diş sarımsak (ezilmiş)
- 0,5 çay kaşığı tuz
- 2 - 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tatlı kırmızı toz biber

Sıvı yağ ve soğanları bir tavaya alın, orta ateşte hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Üzerine kıymayı ilave edip kavruluncaya kadar pişirmeye devam edin. Yeşilbiber ve kırmızıbiberleri ekleyip pişirin. Domates ve tuzu ilave edin, orta ateşte pişirin. Karabiberi ekleyin, bir iki kez karıştırarak kısa bir süre daha pişirin. Ocaktan alıp üzerine maydanozu serpin ve soğumaya bırakın.

Krep karışımını yumurta ve süt ile mikserin çırpıcı uçları veya tel çırpıcısı ile düzgün bir hamur haline gelinceye kadar yaklaşık 1- 2 dakika karıştırın. 26 cm çapında yapışmaz yüzeyli tavayı orta ateşte ısıtıp az miktarda sıvı yağ dökün. Hamurdan tavanın tabanını ince bir tabaka halinde kaplayacak kadar dökün. Tavayı hareket ettirerek hamurun tamamen yayılmasını sağlayın. Kenarları hafif kıvrılınca kadar pişirin. Daha sonra çevirip diğer yüzünü pişirin. Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayın. Kreplerin üzerine kıymalı karışımdan yayıp rulo şeklinde sarın ve fırın tepsisine sıralayın.

Yoğurt, sarımsak ve tuzu çatal ile iyice çırpın.

Servisten önce hazırladığınız krepleri 200°C'ye ısıtılmış fırında 10 dakika ısıtın. Üzerlerine sarımsaklı yoğurt dökün. Sıvı yağı yakmadan kısık ateşte ısıtın. Ocaktan alıp kırmızı toz biberi ekleyin ve kreplerin üzerine gezdirin.



© lezzetler.com tarif no:168815 • adı:Kıymalı Krep • gönderen:göl • indirme tarihi:03.05.2024 - 00:52