



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI KREP

250 gram kıyma  
2 adet sivri biber  
2 adet domates  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz karabiber  
Krep harcı için:  
1 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
3 çorba kaşığı un  
Tuz  
Üzeri için:  
Kaşar peyniri rendesi

Krep harcının tüm malzemelerini bir kap içinde iyice çirpin ve süzgeçten geçirin. Yapışmaz yüzeyli bir tavayı çok az yağlayıp krep harcında 1 kepçe döküp tavayı sağa sola döndürerek harcı yayın ve orta ateşte 3 dakika bir yüzünü pişirin. Diğer yüzünü çevirip 2 dakika pişirin ve kat kat bir tabağa dizin. Tereyağıyla soğanı, kıymayı kavurun. Kıyma suyunu çekince üzerine doğranmış sivri biber, rendelenmiş domates ekleyip ocaktan alıp biraz ılıştırın. Yaptığınız kreplerin üzerine karışımdan koyup katlayın ve fırın tepsisine dizin. Üzerine kaşar peyniri rendesinden gezdirep 190 derecedeki ısıtılmış fırında 5 dakika pişirip sıcak servis yapın.