



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIYMALI KREP SARMA

Krep Hamuru İçin:

1 su bardağı un

1.5 su bardağı süt

Yarım çay bardağı ayçiçek yağı

3 adet yumurta

Yarım çay kaşığı tuz

Bir tutam toz şeker

Üzeri için:

1.5 su bardağı rendelenmiş kaşar peynir

Kıymalı Harç İçin:

200 g orta yağlı dana kıyma

1 adet orta boy soğan

2 diş sarımsak

Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Kimyon

Tüm malzemeyi bir el mikseri yardımıyla çırpın. Bir tavaya bir miktar yağ koyup her krep için bir kepçe harç döktükten sonra önlü arkalı pişirin.

İçi için, soğan ve sarımsakları ufak doğradıktan sonra zeytinyağında soteleyin. Kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin. Tuz, karabiber ve kimyon ile lezzetlendirip kreplerin içerisine dökerek sarın. Kreplerin üzerine kaşar peyniri serpin ve önceden 220 derece ısıtılmış üstten ızgara modundaki fırında renk alana kadar kızartın.

