



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MANTARLI KREP KULESİ

Krep için:

4 adet yumurta

4 su bardağı süt

4 su bardağı un

2 tutam tuz

İç harcı için:

1 adet soğan

2 yemek kaşığı zeytinyağı

750 gram kıyma

10-15 adet dilimlenmiş mantar

1 çay kaşığı karabiber

Beşamel sosu için:

4 yemek kaşığı un

4 yemek kaşığı tereyağı

4 su bardağı süt

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

1 çay kaşığı muskat

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı beyaz biber

Üzeri için:

Rendelenmiş kaşar peyniri

Süt, yumurta, un ve tuzu derin bir kasede karıştırın.

Tavayı ocağa alıp ısıtın. Az miktarda sıvı yağ veya tereyağı ekleyin.

Hazırladığınız karışımı bir kepçe yardımıyla tavaya yayın.

Her iki tarafını da güzelce pişirin.

Diğer taraftan da iç harcını hazırlayın. Soğanı yemeklik olarak doğrayın.

Doğradığınız soğanları bir tavaya alıp soteleyin.

Üzerine kıymayı da ekleyerek bir süre kavurun.

Kıyma pişince mantarları ve baharatları ekleyip pişirin.

Harcınız hazır olunca ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Beşamel sos için de; bir tencerede tereyağını eritin.

Unu ilave edip kokusu çıkana kadar kavurun.

Sütü de ekleyip sosunuzun kıvamı koyulaşana kadar karıştırın.

Tuz, muskat ve beyaz biberi de ilave ettikten sonra kaşar peynirini de ekleyip eritin.

Daha sonra beşamel sosun bir miktarını kıymalı harçla karıştırın.

Kreplerden birini servis tabağına alın ve üzerine beşamel sos ile karıştırdığınız iç harcı ekleyin.

Bu şekilde hazırladığınız kreplerin üzerine de kalan beşamel sosunu gezdirin.

Üzerinde rendelenmiş kaşar peyniri serpin ve fırına verip 180 derecede 10 dakika kadar pişirin.

Sıcak olarak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:148169 • adi:Kıymalı Mantarlı Krep Kulesi • gönderen:berika • indirme tarihi:15.05.2025 - 09:24