



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PETLA

500 gram kıyma
2 adet soğan
3 çorba kaşığı tereyağı
2 adet büyük boy domates
1 tatlı kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
2 çorba kaşığı kuş üzümü
2 çorba kaşığı tuz
2 çorba kaşığı karabiber
Krep için:
2 su bardağı süt
Bir buçuk su bardağı un
2 adet yumurta
Bir tutam tuz
1 kahve fincanı sıvı yağ
Üzerine:
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Kıyma ve ince kıyılmış soğanı tereyağında kavurun. Kabukları soyulmuş ve rendelenmiş domatesi ilave edip fazla suyunu çektiirmeden kavurmaya devam edin. Ayrı bir tavaya aldığınız sıvı yağda dolmalık fıstığı hafif pembeleştirin. Kuş üzümünü ilave edin ve bu karışımı kıymalı harca ekleyin. Tuz ve karabiberi de kattıktan sonra, karıştırıp soğumaya bırakın. Diğer taraftan krep için, derin bir kasede süt, un, yumurta, sıvı yağ ve tuzu mikserle çirpin. Yapışmaz yüzeyli bir tavayı kızdırıp krep karışımından bir kepçe boşaltın. Tavayı sağa sola sallayarak harcın yayılmasını sağlayın ve önlü arkalı pişirin. Karışım bitene kadar işleme devam edin. Krepleri üst üste bir tabağa yerleştirin. Daha sonra yağlanmış fırın tepsisine 1 adet krep yerleştirin ve üzerine kıymalı harçtan yayın. Krep ve kıymalı harç bitene kadar işleme devam edin. En üstteki krebin üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, kaşar peyniri eriyene kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra, dilimleyip sıcak olarak servis yapın.

