



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI SOSLU KREP

4 kişilik Malzemesi

Krep için:

3 yumurta

1 su bardağı süt

2.5 kahve fincanı un

1 çay kaşığı tuz

4 çorba kaşığı sıvıyağ

Kıymalı harç için:

250 gr kıyma

2 soğan

2 domates

1 diş sarımsak

2 çorba kaşığı sıvıyağ

3 çorba kaşığı ufalanmış beyaz peynir

Tuz

Karabiber

Kırmızı tozbiber

Sos için:

2 yumurta sarısı

1 kahve fincanı süt

100 gr beyaz peynir

3-4 dal maydanoz

4 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Krepleri hazırlamak için; 3 yumurtayı derin bir kapta çırpın. Un, tuz ve sütü ekleyip iyice karıştırın. Geniş bir tavada 1 kaşık sıvıyağı kızdırın. Krep hamurunun dörtte birini tavaya döküp iki taraflı pişirin. Diğer krepleri de birer kaşık yağ ekleyerek aynı şekilde hazırlayın.

Kıymalı harç için; soğan ve sarımsağı kıyın. Domatesleri soyup küp küp doğrayın. 2 kaşık sıvıyağı tavada kızdırıp soğan ve sarımsağı pembe-leştirin. Kıymayı ilave edin, suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Domatesi ekleyip koyu bir sos haline gelinceye kadar pişirin. Ateşten alıp beyaz peynir, tuz, karabiber ve kırmızı tozbiber ekleyerek karıştırın.

Kreplerin üzerine kıymalı harcı paylaşırıp her birini geniş rulo şeklinde sarın. Her ruloyu 3-4 santim uzunluğunda dilimleyin.

Sos için; beyaz peyniri ufalayın, maydanozu kıyın. Beyaz peynir, yumurta sarısı, süt ve maydanozu karıştırıp derin bir fırın kalıbına dökün. Hazırladığınız krep ruloları sosun üzerine dik olarak dizin ve üzerine kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında peynir eriyinceye kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "şahbaz" tarafından gönderildi. 26.10.2015