



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ KREP

500 ml süt
3 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı margarin
Aldığı kadar un
1 paket köfte
Bir miktar kaşar peynir

Süt ve yumurtayı mikserle çırpın. Tuz ve eritilmiş sana yağı ekleyip karıştırın. Ununu ekleyip iyice çırpın.(akışkan bir hamur olacak)

Teflon bir tavayı hafifçe yağlayın. zerine bir kepçe hamurdan döküp tavayı sallayarak yayılmasını sağlayın. Kenarları kızarıncaya krebini çevirin. Sonra hazır köfteleri kızartın ve 1 tane krebin üstüne 1 tane köfteyi koyun köftenin üstüne 1 dilim kaşar peynir koyun tabanındaki krebi üstte doğru birleştirin ve birleştirdiğiniz noktaya gene 1 dilim kaşar peynir koyun ve ortasında krdanı geeririn. diğerlerinede aynı işlemi uygulayın dilerseniz kaşarın üstüne domates ve biberde koyabilirsiniz.

