



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KÖFTELİ KREP

500 gr orta yağlı kıyma
2 adet yumurta
2 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
25 gr yağ
1,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet kuru soğan
Bir tatam maydanoz
3 yemek kaşığı galeta unu
1 adet yumurta
Karabiber
Kimyon
Kekik
25 gr kaşar peyniri

Sıvı malzemeleri derince bir kaba alıp karıştırın. Tuzunu atın.

Unu eleyerek sıvı malzemelere ekleyin.

Akışkan bir hamur olması gerekiyor. Koyu olursa krepin pişmesi güçleşir. İçi hamur kalabilir. Tavamızı hafifce yağlayın ki sizi zor durumda bırakmasın.

İyice ısınmış tavaya bir kepçe krep hamurundan döküp eğerek hamurun, tavanın her yerine ulaşmasını sağlayın.

Altı pişen krepin üst kısmında hamur görüntüsü kaybolacaktır. Bu esnada bir spatula yardımıyla krepinizi çevirin. Krepinizi ne çok yüksek, ne de çok kısık ateşte pişirmeniz doğru olmaz. Orta ateşi tercih etmelisiniz.

Köfte malzemelerini yoğurun, 8 adet uzun köfte yapın.

Hazırladığınız kreplerin bir köşesine köftelerden koyun. Kenarlarını içe katlayın ve rulo yaparak sarın. Tepsie yerleştirin.

Sos malzemelerini çırpıp kreplerin üzerine dökün.

Fırında kaşarlar kızarana kadar pişirin.

