



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KÖFTELİ KREP

Krep Hamuru İçin:

- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ

Köftesi İçin:

- 250 gr köftelik kıyma
- 1 adet orta boy kurusoğan
- 1 adet orta boy domates
- 2 dilim bayat ekmek
- 1 tatlı kaşığı ince doğranmış maydanoz
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet yumurta

Sos İçin:

- 4 adet orta boy domates
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 kase rendelenmiş kaşar peyniri

Köfte harcını hazırlamak için; soğanın kabuklarını soyup rendeleyin. Bayat ekmekleri ılık suda 2 dakika bekletip, suyunu sıkarak alın. Köfte harcı için gerekli malzemeleri yoğurma kabına alın. Tüm malzemeler iyice özleşene kadar yoğurun. Köfte harcından elma büyüklüğünde parçalar koparın. Avucunuzun içinde yuvarlayıp yassı ve uzun şekil verin. Köfteleri düz bir tabağa dizip buzdolabına kaldırın. Köfteleri 15 dakika beklettikten sonra yağsız tavada önlü arkalı pişirin. Krep hamurunu hazırlamak için tüm malzemeleri derin bir kaptaki karıştırın. Tavaya sıvıyağ alıp kızdırın. Krep hamurundan bir kepçe alıp tavaya dökün ve önlü arkalı pişirin. Krep hamuru bitene kadar işlemi tekrar edin. Domates sosunu hazırlamak için; domates ve sarımsağı rendeleyin. Küçük bir sos tavaşına alıp sıvıyağ, tuz, karabiber ilave edin. Kıvamı koyulaşana kadar orta dereceli ateşte pişirin. Her bir krebin ortasına bir köfte koyup rulo şeklinde sarın. Köfteli sarmaları orta derinlikte fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine domates sosunu dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin. Köfteli sarmaları domates sosuyla beraber servis tabağına alın. Üzerine kaşar peyniri serpip servis yapın.