



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

Hamur için:

3 adet yumurta

1,5 su bardağı un

2 çorba kaşığı margarin

1 çay kaşığı tuz

2 su bardağı süt

İçi için:

1 çorba kaşığı margarin

1 adet ince kıyılmış soğan

150 gram kıyma

1 adet orta boy havuç (rendelenmiş)

1 adet rendelenmiş kereviz

250 gram soya filizi

Tuz

Karabiber

Yarım demet ince kıyılmış dereotu

Kabı yağlamak için:

Margarin

Kreplerin içini hazırlamak için, eritilmiş margarinde soğanı hafifçe kavurun. İçine kıymayı katıp kavurmaya devam edin. Havuç, kereviz, soya filizini de ekleyip 2-3 dakika daha kavurun. Dereotu, tuz ve karabiber ilave edip harcı soğumaya bırakın. Krepleri hazırlamak için, unu derin bir kaseye alıp, içine yumurtaları kırın. Eritilmiş margarin ve tuzu ekleyin. Sütü yavaşça döküp karıştırın ve yoğun bir hamur elde edin. Tavaya biraz margarin sürüp krep hamurundan bir kepçe alarak dökün ve arkalı önlü kızartın. Tüm hamur bittikten sonra kreplerin içine kıymalı harçtan koyup rulo şeklinde sarın. Sıcak servis yapın.