



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP HAMURU İLE AVCI BÖREĞİ

1 yumurta
2 su bardağı süt
2 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
250 gr kıyma
2 bardak ayçiçek yağı
2 büyük soğan
250 gr mantar
1 su bardağı haşlanmış bezelye
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı galete unu
1 yemek kaşığı margarin
1 tane yumurta

Önce iç harcımızı harırlamaya başlıyoruz ki kreplerimiz piştiğinde iç harcımız soğusun.

Soğanlarımızı küp küp doğrayıp ayçiçekyağında kavuruyoruz; soğanlar kavrulunca kıymamızı da ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. sana margarinle birlikte mini minik doğradığımız mantarları ve haşlanmış bezelyeleri de ekleyip mantarların pişmesini bekliyoruz. Kıymaları bir başka yerde yağsız kavurup eklerseniz et kokusu kalmaz; daha iyi olur. Krepler için tüm krep malzemelerimizi çırpıp, yağladığımız krep tavaına ya da bir teflon tavaya 1 kepçe yayıyoruz ve bir tarafı pişince krepleri çevirip diğer tarafını pişiriyoruz.

Hamurumuz bitene dek işlemi tekrarlıyoruz.

Kreplerimiz pişince bir krep alıp içine harcımızdan koyarak sigara böreği sarar gibi krebi sarıyoruz.

Sardıığımız krepleri önce çırpıtığımız yumurtaya, sonra da galete ununa bulayıp kızgın yağda kızartıyoruz.

Kızaran börekleri kağıt havlu üzerine çıkartarak fazla yağını alıyoruz.

