



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP MİRYAM

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

300 gram un,
300 gram kadar (beyin, karaciğer, böbrek ve uykuluk karışımı),
70 gram tereyağı,
25 gram parmesan peyniri veya gravyer peyniri,
1 demet kıyılmış maydanoz,
2 diş sarımsak,
1 çorba kaşığı domates salçası,
4 yumurta, 3/4 litre süt,
1 çimdik ceviz-i bevva, yeteri kadar zeytinyağı,
tuz ve karabiber.

Yapımı: Beyin, karaciğer, böbrek ve uykuluk karışımını tuzlu kaynar suda haşlamalı. Sonra suyunu süzmeli ve kıyarcasına ince doğramalı.

Bir tavaya 20 gram tereyağıyla biraz zeytinyağı koyup kabı ateşe oturtmalı. Kıyarcasına ince doğranmış sarımsakla maydanozun yarısını tavaya atmalı. Sarımsaklar pembeleşince kıyarcasına ince doğranmış et karışımını katmalı ve bunları da nar gibi oluncaya kadar kavurmalı.

Tavadakiler kaynamaya başlayınca bu defa az ılık suda eritilmiş salçayı katmalı ve karıştırarak beş dakika kadar bunları pişirmeli. Tuzlayıp biberledikten sonra tavayı ateşten indirmeli.

Bu işler olurken 50 gram tereyağından 1 tatlı kaşığı kadarını bir kenara ayırdıktan sonra kalanıyla ve 1/2 litre süt ve 50 gram unla bir beşamel salçası hazırlamalı.

Beşamel salçasını hazırlayınca ateşten indirirken ceviz i bevva'yi katıp yedirmeli. Beşamel ılıyınca bunu çabuk çabuk karıştırırken rendelenmiş peynirle bir yumurtanın sarısını yedirmeli. Kalan un, yumurta, süt ve tuzla yarı sıvı koyulukta bir bulamaç hazırlamalı. Bu bulamaca kalan maydanozu da katıp yedirdikten sonra bununla birçok omlet pişirmeli. Beşamelin yarısına, pişmiş salçayı katıp iyice karıştırarak bunları birbirlerine yedirmeli. Her omletin ortasına bu beşameili beyin karışımından koymalı, omletten sararak rulo haline getirmeli. Pyrex bir kabı, kalan tereyağıyla bulamalı. Bunun üstüne rulo edilmiş omletleri düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Bunların üstünü de kalan beşamelle örtmeli ve kabı orta ısıllı bir fırına sürüp 15-20 dakika kadar gratine etmeli. Krep Miryam'ın üstü gratine olunca fırından çıkarıp sofraya götürmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.