



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP SARMASI

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

2 yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı un
1 fiske tuz
İç malzeme için:
200 gr. kıyma
1 büyük kuru soğan
2-3 adet sivri biber
1 adet domates
Tuz
Karabiber
Kekik

Yumurta, süt, sıvı yağ, tuz ve un karıştırılıp boza kıvamında bir hamur yapılır. Hazırlanan hamur, Krep tavaına kepe ile dökülerek önce bir yüzü, sonra diğer yüzü pişirilir. Bütün hamur bitene kadar bu işleme devam edilir. Ayrı bir yerde soğanlar yemeklik olarak doğranır. Çok az yağ ile teflon tavada sarartılır. Kıyma ilave edilip ince ve halka şeklinde doğranmış biberler de eklenerek kavrulur. Bir süre sonra kabukları soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış domatesler ile baharatlar ve tuz ilave edilip suyu çekene kadar pişirilir. Krepler, tek tek masanın üstüne konup her birine hazırlanan iç paylaştırılır. Sigara böreği gibi sarılıp sıcak servis yapılır.