



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREPLİ KAVURMA

1.5 kilo kuzu incik
3 adet soğan
1 adet kabuk tarçın
1 çorba kaşığı tane karabiber
Tuz, kekik, kırmızıbiber
1 çorba kaşığı tereyağı
KREP İÇİN:
1.5 su bardağı un
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu

Öncelikle eti yıkayıp kızgın bir tencerede mühürleme işlemi yapın. Yani her tarafını rengi dönünceye kadar kızartın. Daha sonra içine irice doğranmış soğanları, tarçını ve baharatları atıp üzerini geçecek kadar sıcak su koyup, kapağını kapatıp pişmeye bırakın. Yaklaşık 2 saat boyunca kısık ateşte pişirin. Etler iyice pişince isterseniz salçalı sosunu hazırlamaya başlayın. Bunun için de tereyağını tencerenin içine ekleyip eritin ve üzerine salçayı, rendelenmiş domatesi ekleyip 5 dakika daha pişirin. Krep için gerekli malzemeleri de çırpıp yağsız tavada pişirin. Servis tabağına alıp, üzerine pişen etleri didikleyip, minik domateslerle süsleyip sıcak sıcak ikram edin.