KREPLİ KİRDE

2 yemek kaşığı yağ
500 gr dana bonfile
2 adet domates
1 adet soğan
2 adet yeşil biber
1.5 su bardağı süt
1 çay fincanı un
3 çay kaşığı tuz
1 su bardağı su
1 adet yumurta
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı kuru nane

Un, su, süt, yumurta, 1 çay kaşığı tuz ve baharatları karıştırıp krep harcınızı hazırlayın. yağsız teflon tavada her iki tarafınıda çevirerek kreplerinizi pişirin.
Ayrı bir tencerede julyen doğradığınız etlerinizi 2 yemek kaşığı margarinle kavurmaya başlayın. Daha sonra doğradığınız doğanları ilave edip bir süre daha kavurun. ardından doğradığınız biberleri ve domatesleri ve 2 çay kaşığı da tuzu ekleyip tencerenizin ağzını kapatın. Domatesler tam suyunu çekmeden etinizin pişip pişmediğini kontrol edin daha sonra ocağın altını kapatın.
Krep hamurlarınızı kare bir kalıp ile veya bıçak yardımı ile kare şekli vererek kesin.
Bir adet krebi servis tabağına yerleştirin ve üzerine et sotenizden koyun daha sonra üstünü bir parça kreple kapatıp tekrar et sote koyun. Son olarak 1 parça kreple yine üzerini kapatıp üzerine sotenin suyundan gezdirin. elinizdeki krepleri misafir sayınıza göre bu şekilde hazırlayın.

© lezzetler.com tarif no:135869 • adı:Krepli Kirde • gönderen:kara panter • indirme tarihi:16.04.2025 - 20:02