



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREPLİ KÖFTE

Yarı kg kıyma
1 adet soğan
1 diş sarımsak
1 dilim bayat ekmek içi
1 tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 talı kaşığı tuz
Krep için:
3 adet yumurta
1 su bardağı süt
1,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuÜzeri için:
1 su bardağı rende kaşar

Köfte malzemesi bir araya getirilir, 5 dakika yoğrulur. 8 eşit parçaya bölünür. Her parça yuvarlak yassı şeklinde köfte yapılır. Izgarada yarım pişirmeye bırakılır. Bu arada krep malzemesi mikserle karıştırılır. Az yağlanmış tavaya 1 kepçe dökülür. Pembeleşince çevrilir. Az pişmiş köfteler krebin ortasına konur. Paket yapar gibi katlanır. Yağlanmış fırın kabına sıralanır. Üzerine rende kaşar serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.