



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREPLİ KÖFTE

2 adet yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı süt
1/2 fincan sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
Köftesi için:
500 gr kıyma
1 adet kuru soğan
Bayat ekmek
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Sosu için:
2 adet domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
3-4 diş sarımsak
1/2 paket margarin
Tuz
Karabiber

Yumurtaları, unu, sütü, sıvıyağı ve tuzu iyice karıştırıp, yağladığımız teflon tavada krepler hazırlayalım. Kıymayı, rendelediğimiz soğanı, bayat ekmeği ve baharatları koyup, köfteyi yoğuralım. Kıymayı, kreplerin içine bölelim ve kıymayı uzunlamasına yayıp, krep ile birlikte rulo şeklinde saralım. Buzlukta bekletip biraz sertleştikten sonra, iki parmak kalınlığında keselim. Yan yatırıp, enlemesine kürdan batıralım ve yağladığımız fırın tepsisine dizip, pişirelim. Bir tavaya margarin yağını koyup, rendelediğimiz domatesleri, salçayı, dövdüğümüz sarımsakları, yeterince tuzu ve bir çay bardağı suyu ilave ederek, güzel bir sos hazırlayalım. Hazırladığımız bu sosu, fırından çıkarttığımız köftelerin üzerine gezdirip, sıcak sıcak servis yapalım.