



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREPLİ KÖFTELİ PİLAV

### Kullanılacak Malzemeler

1 adet soğan  
1 çay bardağı zeytinyağı  
3-4 adet orta boy domates  
1 su bardağı pirinç  
Tuz, karabiber  
4 çay bardağı süt  
4 çay bardağı un  
4 adeta yumurta  
4-5 sivri biber  
2 su bardağı kaşar peyniri  
250 gr kıyma  
Köfte baharatı  
Maydanoz

### Hazırlanma Şekli

Dört adet yumurta, dört çay bardağı süt, dört çay bardağı unla krep malzemesini derince bir kapta karıştırın. Geniş bir teflon tavaya sıvı krep hamurundan kepçeyle dökerek krepleri hazırlayın.

Domatesleri ve soğanı soyup küçük küpler halinde doğrayın. Biberleri de aynı şekilde küçük küçük kesin. Pirinci haşlayın. 1 çay bardağı zeytinyağı tavada kızdırıp önce soğanları ardından biber ve domatesi ilave ederek sote edin. Tuz ve haşlanmış amerikan pirincini ekleyip karıştırın. Kıymayı baharatla karıştırıp uzun köfteler yapın zeytinyağında hafif kızartın.

Kreplerin içine pirinç yayın ortasına hafif yağda pişirilmiş köfteyi yerleştirin. Rendelenmiş kaşar peynirini üzerine eşit bir şekilde serpin. Krep hamurunu külah yapar gibi köşeden yuvarlayın. Krep külahı alüminyum folyoya sarıp önceden ısıtılmış 180c fırında 25 dakika pişirin. Folyoyu çıkarın. Marul salata eşliğinde sıcak olarak servis yapın.