



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREPLİ SEYRAN KEBABI

2 yemek kaşığı margarin
1/2 kg. Kuşbaşı Kuzu Eti
2 Baş Soğan
4 Diş Sarmısak
2 adet Domates
3 adet Sivribiber
Tuz
Karabiber
Kekik
4 Dilim Taze Kaşar
1 yemek kaşığı Salça
2/3 Su Bardağı süt
5 Çorba Kaşığı un
1 adet Yumurta
1 çay kaşığı tuz

Öncelikle kuşbaşı kuzu etini; soğan, sarmısak, domates, biber ile su, tuz ve yağın ekleyerek pişirin. Pişen etleri süzerek başka bir kaba alın ve kekikleyin.

Unu, yumurtayı ve sütü iyice çırpın. Un toprakları kalmamasına dikkat edin. Krep hamurundan bir kepçe alarak az yağlanmış teflon tavada 3 dakika bir tarafını, 3 dakika diğer tarafını olmak üzere pişirin.

Krebi bir kaseye koyarak pişen etleri içine yerleştirin. Kaseinin dışında kalan krep hamuruyla ağzını kaptın.

Kaseyi ters çevirerek tepsiye yerleştirin.

Kreplerin üzerine krep bohçasının büyüklüğünde bir dilim taze kaşar koyun. Peynirin üzerine bir miktar salça koyarak 150 derece fırında peynir eriyene kadar pişirin.

