



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREPTE GÜVEÇ

500 gr kuşbaşı et
2 tane havuç
2 tane patates
200 gr bezelye
2 tane kuru soğan
2 diş sarımsak
2 tane domates
4 tane sivribiber
1 litre su
50 gr margarin
1 çay kaşığı kekik
2 çay kaşığı tuz
Kkrep malzemesi:
1/2 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 tane yumurta
1 dal maydanoz
1 dal dereotu
1 fiske tuz

Soğanları ince kıyın, margarinde pembeleşinceye kadar kavurun. Havuçları ince ince dilimleyin, etlerle birlikte soğanlara ekleyin, 20 dakika kadar pişirin. Üzerine 5 su bardağı su, patates, bezelye, sarımsak ve tuz koyarak 45 dakika kaynatın. İyice pişen malzemeleri süzgeçten geçirip bir tepsiye yayın, üzerine kekik serpip suyunu çekmesi için 10 dakika 180 derece fırında pişirin. Krep için un, yumurta, süt ve tuzu iyice çırpın. Karışıma en son ince kıyılmış maydanoz ve dereotunu ekleyin. Teflon tavada ince krepler yapın. Hazırladığınız krepleri bir kaseye oturtun, içine etli harcı yerleştirin, bohça şeklinde katlayıp, ters çevirerek tepsiye dizin, üzerlerine birer dilim domates koyarak 180 derece fırında 10 dakika pişirin, sıcak servis yapın.

