KREPTE KUZU

3 yemek kaşığı (100 gr) margarin
400 gr kuşbaşı kuzu eti
1 adet soğan
2 adet havuç
1 adet patates
200 gr mantar
1 çay bardağı su
Tuz
Karabiber
Kekik
Krep hamuru için:
2 yemek kaşığı (70 gr) eritilmiş margarin
3 adet yumurta
2 su bardağı süt
1.5 su bardağı un
Maydanoz sapı
1 tatlı kaşığı tuz

Eti ve küp küp doğranmış soğanı, etler suyunu bırakıp çekinceye kadar margarinde kavurun. Havuçları halka halka dilimleyin ve etlere ilave ederek 3-4 dakika soteleyin. Küp küp doğranmış patatesi ve dörde böldüğünüz mantarları da ekleyip pişirmeye devam edin. Bir çay bardağı su ilave edip, kısık ateşte yumuşayıncaya kadar pişirin. Tuz, kekik ve karabiber ile tatlandırın.
Krep için:
Un, süt, tuz, margarin ve yumurtaları mikserle çırpın. Tavayı margarin ile yağlayın. Krep hamurundan bir kepçe alıp tavaya dökün. Tavayı sallayarak hamuru tavaya yayın. Hamurun her iki tarafını da pişirin.
Hazırladığınız kreplerin ortalarına etleri yerleştirin. Kenarlarını yukarı doğru toplayarak bohça şekli verip, maydanoz sapı ile bağlayın. Margarin ile yağladığınız fırın tepsisine dizin. Tencerede kalan etin sosunu tepsiye dökün. 200 dereceye ayarlı fırında 5 dakika ısıtın ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:84074 • adı:KREPTE KUZU • gönderen:Saadet • indirme tarihi:02.06.2024 - 09:29