



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREPTEN İÇLİ KÖFTE

1,5 su bardağı süt
1,5 su bardağı un
2 adet yumurta
4 kaşık sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
200 gr kıyma
1 adet soğan
2 kaşık margarin
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 adet yumurta
1,5 su bardağı galeta unu

Sade kreplerinizi hazırlayın.

İçi için; yağ koyulmuş tencereye, ince ince doğranmış soğanları koyup, biraz kavurun.

Üzerine 200 gr kıyma, tuz, kimyon ve karabiber ekleyip, kavurmaya devam edin.

Kavurma işlemi bittiğinde kıymalı harcınızı soğumaya bırakın.

Hazırladığınız kreplerin ortasına ya da başına kıymalı harcınızdan koyun. Kenarlarını içe doğru kapatıp, rulo şeklinde sarın.

Mantolamak için; yumurtayı geniş bir kaba kırıp, iyice çırpın.

Rulo şeklinde hazırladığınız kıymalı krepleri, önce yumurtaya ardından galeta ununa bulayıp, yağlanmış fırın tepsisine dizin.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin.

Pişen kıymalı kreplerinizi servis tabağına alıp isteğe göre yeşilliklerle birlikte servis edebilirsiniz.

