



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KREP LAZANYA

Krep hamuru için:

2 yumurta

2 su bardağı süt

1 yemek kaşığı zeytinyağı

2 su bardağı un

1 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

Beşamel sos için:

2 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı un

1.5 su bardağı süt

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 tutam muskat cevizi rendesi

Kıymalı iç harç için:

250 gram yağsız dana kıyma

2 domates

1 yemek kaşığı biber salçası

4 küçük soğan

1 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

2 diş sarımsak

100 gram rendelenmiş taze kaşar peyniri

Krep hamuru için; yumurta, süt ve zeytinyağını derin bir kabın içinde karıştırın. Unu ve diğer malzemeleri de ilave ederek pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın. Krep hamurunu buzdolabında 30 dakika kadar dinlendirin.

Ardından krep hamurunun hafif yağlanmış krep tavaına birer kepçe olarak yayın. Her iki tarafını da pişirin.

Beşamel sos için; tencerede tereyağını eritin ve unu kokusu çıkana kadar hafif kavurun. Çırpma teliyle çırpılarak sütü ilave edin. Baharatları da ekleyip karıştırmaya devam edin ve kıvam alana kadar pişirin.

Kıymalı harcı için; tereyağını eritip ince doğranmış soğanları ve sarımsakları kavurun. Kıymayı ilave edip suyunu salana ve çekene kadar pişirin.

Son olarak tuz, karabiber, domates salçası ve domates rendesini ilave edin ve salçanın rengi dönünceye kadar pişirip ocaktan alın.

Yuvarlak bir borcam tabanına 2-3 kaşık beşamel sos yayın. Sosun üzerine krep yerleştirin.

Kıymalı harç ile krepin üzerini kaplayın. Üzerine bir miktar beşamel sos ilave edip diğer bir kreple üzerini kapatın.

Aynı işlemi sos ve kıymalı harcınız bitene kadar tekrarlayın.

En son koyduğunuz krepin üzerine beşamel sos ve kaşar peynirini ilave edin.

Kaşar peynirlerin üzer kızarana kadar pişirin. Sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:167636 • adi:Krep Lazanya • gönderen:Gül • indirme tarihi:04.04.2025 - 01:35