



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREPTEN YALANCI BEYTİ

- 1,5 su bardağı süt
- 1 fincan un
- 1 adet yumurta
- 3 çay kaşığı tuz
- 500 gr kıyma
- 1 adet soğan (rendelenmiş)
- 1 adet Yumurta sarısı
- Yarım çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pulbiber
- 3 adet domatesin rendesi
- 1/2 Yemek kaşığı salça
- 1 kase yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1/2 çay kaşığı kabartma tozu
- 3 yemek kaşığı yağ

Kıyma, soğan, kabartma tozu, yumurta sarısı ve baharatları karıştırarak uzunca parmak köfteler hazırlayın. Daha sonra un, süt, yumurta ve 1 tutam tuzu karıştırıp yağsız teflon tavada kreplerinizi hazırlayın. Köftelerinizi krepleriniz içine birer birer yerleştirip rulo halinde sarın. Daha sonra hazırladığınız krepleri ortasından vev kesip, fırın tepsisine dizin.

Eritilmiş 2 yemek kaşığı margarin üzerine gezdirip 200 derecede fazla kurutulmayacak şekilde pişirin.

Sosu için, domates rendesi ve salçayı 1 kaşık margarin ile suyunu çekmeyecek şekilde pişirin.

Sarımsağı döverek yoğurta katıp, 1 çay kaşığı tuzunu da ilave edip karıştırın.

Yalancı beytiyi servis tabağının kenarlarına dizin. Ortasına sarımsaklı yoğurdu, kuru naneyi ve domates sosunu dökerek servis yapın.

