



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MACAR SARMA KREP

- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı süt
- 6 çorba kaşığı un
- 1 tutam Tuz
- 350 gram kuzu eti
- 1 kase mantar
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 100 gram kaşar peyniri
- 30 gram margarin
- 1 su bardağı su

Soğanı, sarımsağı ve mantarları doğrayın. Tencereye az yağ koyup doğranmış kuzu etini kavurun ardından salçayı da ekleyin. Mantarı ve soğanı tencereye ekleyin. Karıştırın ve pişmeye bırakın. Krep için karıştırma kabına yumurtaları kırın, sütü, sana klasik yağı koyun ve çirpin. Unu da ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Yağlanan krep tavaına kepçeyle krep hamurunu dökün ve pişirin. Hazırlanan içi kreplerin içine paylaşırın ve katlayarak sarın. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peynirini koyun. Dilerseniz pul biber de serpebilirsiniz. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında kaşarlar eriyene kadar pişirin.

