



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTOLU KIYMALI KREP

Krep için:

3 yumurta

2 su bardağı süt

1 çay bardağı sıvıyağ

1 su bardağı un

iç harcı için:

2 soğan

400 gr kıyma

3 yemek kaşığı margarin

tuz, karabiber, kimyon

mantolamak için:

2 yumurta

galeta unu

Krep için tüm malzemeyi çirpın. Yapışmaz yüzeyli tavayı yağlayıp kepe ile hamurdan alın ve tavaya yayın. Orta ateşte iki tarafı kızarıncaya kadar pişirin. Üst üste dizerek hamur bitinceye kadar aynı işlemi tekrarlayın. Soğanları ince ince doğrayın sanayla beraber kavurun.kıymayı katıp kavurmaya devam edin.tuz karabiber ve kimyonu katıp iyice kavurduktan sonra altını kapatıp soğumaya bırakıyoruz. bir krep alıp harçtan koyup sarıyoruz.yumurta ve galeta ununa bulayıp kızartıyoruz.
