



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MENGEN USULÜ KREP (BOLU)

Krep hamuru için

2 adet yumurta

1 su bardağı un

1 su bardağı süt

İç harcı için:

200 gr kıyma

1 yemek kaşığı salça

5 yemek kaşığı margarin

2 adet domates

Yarım demet maydanoz

1 adet soğan

1 su bardağı ılık su

Kreplerin üzeri için:

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peynir

Krep hamuru için; un ve yumurtayı çırpın. İçine yavaş yavaş sütü ekleyip iyice karıştırın ve oda sıcaklığında 20 dakika dinlenmeye bırakın. Diğer tarafta ince kıyılmış soğanı sana yağında kavurun. Kıyma, salça ve küp doğranmış domatesleri katıp karıştırın. 1 su bardağı ılık su, tuz ve karabiberini de koyup pişirin. Kıymalı iç harcı suyunu çekince ince kıyılmış maydanozu ilave edin ve hafifçe karıştırın. Dinlenen krep hamurundan sana yağlanmış teflon tavada önlü arkalı kızartın. Kızaran kreplerin içine kıymalı harçtan koyup rulo şeklinde sarın ve çok az yağlanmış fırın tepsisine dizin. Kreplerin üzerini boylu boyunca yaklaşık 1-2 cm. derinliğinde kesin ve kesilen yerlere kaşar peynir rendesi serpiştirin. Krepleri fırında 5 dakika pişirdikten sonra servis yapın.

