



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ KREP

200 gr. dana kıyması
100 gr. yeşil mercimek
4 çorba kaşığı tereyağı
2 adet kuru soğan
2 adet domates
2 adet sivri biber
1 fincan eski kaşar rendesi
1 çorba kaşığı sirke
Karabiber
Tuz
1 su bardağı un
1 adet yumurta
1 bardak süt
1 çorba kaşığı sıvı yağ

Krebi hazırlamak için: Bir kaba unu eleyin yumurta ve tuzu ilave edin, yeteri kadar süt ile boza kıvamında hamur elde edin. Hamura sıvı yağı ekleyip tel süzgeçte süzün.

Buzdolabında 20 dakika dinlendirin. Teflon tavayı ocakta ısıtıp, içine 2 çorba kaşığı krep hamurunu gezdirerek dökün ve ters düz ederek pişirin.

Mercimeğe 1 litre su ilave ederek haşlayın. Pişmiş mercimekleri tel süzgeçte süzün. Bir başka kapta tereyağını eriterek ince doğranmış soğanları pembeleştirin. Dana kıymasını ilave edip, suyunu çekinceye kadar kavurun, ince doğranmış domates ve biberleri ilave edip, 5 dakika kaynatın. Mercimeği ilave ederek tuz ve karabiber ile lezzetlendirin.

Kıymalı ve mercimekli harcı, hazırladığınız kreplerin arasına sararak rulo yapın. Üzerine rendelenmiş peynir serpiştirerek 200 °C ısıtılmış fırında renk alıncaya kadar kızartın.

