



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜTÜLÜSA

Sahrap Soysal

3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet orta boy kuru soğan
200 gr az yağlı dana kıyma
2-3 adet yeşil sivribiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz, karabiber
Krep için;
2 adet yumurta
2 su bardağı süt
1,5 su bardağı un
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz

Krebin harcını hazırlamak için ; yağı orta boy bir tencerede kızdırıp incecik kıyılmış soğanı ekleyin. Sürekli karıştırarak 1 dakika kadar kavurun ve kıymayı ekleyin.

Sürekli karıştırarak 2-3 dakika kavurduğunuz kıymanın üzerine çok ince halkalar halinde doğranmış yeşil biberleri katın. Kimyon, karabiber ve tuzu da ekleyip kısık ateşte

3-4 dakika daha pişirin ve ocaktan alın.

Diğer taraftan, krebi yapmak için ; yumurta, süt ve unu bir kaba aktarıp iyice karıştırın. Bir yemek kaşığı sıvıyağı ve tuzu ekleyip tekrar çırpın.

Küçük bir teflon tavaya çok az yağ damlatın.

Hazırladığınız sıvı hamurdan bir kepçe dolusu alıp tavaya aktarın. Eşit dağılması için tavayı hemen sallayın.

Krebi önlü arkalı pişirin.

Bütün krepleri pişirdikten sonra içlerine hazırladığınız kıymalı harçtan birer yemek kaşığı kadar koyun.

Kenarlarını içe kıvrıp rulo şeklinde sarın.

Diğer taraftan, sıvıyağı geniş bir teflon tavaya koyun. Orta ısı ateşte hafifçe kızdırın. Sardığınız rulo krepleri tavaya yan yana dizin. Ocağın altını kısın ve krepleri sallayarak tavada en az 15-20 dakika pişirin. Sıcak olarak servise sunun. İsterseniz üzerine salçalı sos gezdirin.

Not: Pütülüsa farklı şekillerde kullanılır.