



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ BİBERLİ ETLİ KREP BOHÇALAR

Eğlenceli Tarifler
Sağlıklı Minikler

95 gr un
320 ml süt
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı Komili Riviera Zeytinyağı
İçerisinde:
50 gr kuzu eti, ufak kuşbaşı doğranmış
1/2 adet yeşil dolmalık biber, ufak küp doğranmış
1 adet sarı Amerikan biberi, ufak küp doğranmış
1 adet kırmızıbiber, ufak küp doğranmış
30 gr kaşar peyniri, rendelenmiş
1 çorba kaşığı Komili Riviera Zeytinyağı
Deniz tuzu
Bağlamak için Taze soğan ya da ince pırasa sapları, kaynar suda bekletilmiş

Unu eleyerek bir karıştırma kabına alın. Süt, bir kaşık Komili Riviera Zeytinyağı ve yumurtayı ayrı bir kaptaki tel çırpıcı ile karıştırıp una ekleyin. Tel çırpıcı ile topaklar kalmayacak şekilde krep harcını güzelce karıştırın. Ufak bir tavayı kalan zeytinyağı ile fırça yardımıyla yağlayın. Tavanız ısınınca ufak bir kepçe krep harcını tavanın şeklini alacak şekilde ekleyin. 1-2 dakika pişirip diğer yüzünü çevirin. Diğer yüzü de piştikten sonra krepinizi tavadan alıp bir tabağa aktarın ve üstünü kapatarak sıcak kalmalarını sağlayın. Tavanızı yağlamayı sürdürerek kalan krep harcıyla aynı işlemleri tekrarlayın. Kuzu etini 2-3 kaşık sıcak suyla birlikte tavaya alıp pişirin. Renkli biberleri bir kaşık Komili Riviera Zeytinyağı ile birlikte başka bir tavada pişirin. Kuzu etlerini de biberlere karıştırıp tuzunu ayarlayın ve ocaktan alın. Kreplerin ortasına bir kaşık etli biberli karışımdan koyup üzerine biraz kaşar peyniri serpiştirin. Bohça şekline getirip kaynar suda yumuşatılmış pırasa ya da taze soğan sapı ile bohçayı bağlayın. Diğer krepler ve kalan malzeme ile aynı işlemi tekrarlayıp sıcak olarak servis edin.

