



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUMELİ KREP SARMA

<http://www.hurriyet.com.tr>

Krep için:

2 tane yumurta

1,5 su bardağı süt

1,5 su bardağı un

Tuz

İçi için:

100-150 gram kıyma

1 tane iri kuru soğan

3-4 tane biber

2 tane domates

3-4 diş sarımsak

1 yemek kaşığı domates salçası

Tereyağı

Tuz, karabiber, pul biber

Beşamel sosu için:

2 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı sıvı yağ

3 yemek kaşığı un

2, 5 su bardağı süt

2 çay kaşığı Tuz

Üzeri için:

Kaşar peyniri

Krep için malzemeleri derin bir kaba alıp pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar çırgın.

Krep tavaında her iki tarafını da pişirin.

İç harcı için malzemeleri de başka bir tavaya alarak etler suyunu çekene kadar pişirin.

Kreplerin içine harç koyup, krepin kenarlarını içine katlayarak sarın.

Aynı işlemi tüm krepler bitene kadar uygulayın.

Beşamel sosu için; tereyağı ve sıvı yağ küçük tencereye alınarak ısıtılır.

Un yağ karışımına ilave edilerek kavrulur. Kokusu çıkana, rengi dönene dek kavrulur.

Üzerine 1,5 su bardağı süt ilave edildikten sonra hızlıca çırpılır, topak kalmaması sağlanır.

Tuz ve karabiber de eklenerek kaynayıncaya kadar karıştırılarak pişirilir.

Beşamel sosu kreplerin üzerine dökün.

Üzerlerine kaşar peyniri rendesi koyduktan sonra, 200 derecedeki fırında kaşarlar eriyince kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:167559 • adi:Rumeli Krep Sarma • gönderen:Gül • indirme tarihi:08.04.2025 - 01:53