



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RÜZGARGÜLÜ KREP

2 yemek kaşığı margarin
2 çay fincanı un
2 çay fincanı süt
3 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
iç harcı için:
250 gr kıyma
1 adet soğan.
1 diş sarımsak
1 tutam pul bibe
1 tutam tuz
2 yemek kaşığı margarin
Panelemek için:
100 gr galeta unu
1 çaybardağı süt
5 dal taze fesleğen
10 dal maydanoz

Soğan ve sarımsağı ayıklayıp, kesme tahtasında küçük kıyalım. Tavaya kıymayı, margarini ve doğradığımız soğan ve sarımsağı alalım, suyunu çekene kadar kavuralım. Baharatını ve tuzunu ayarlıyalım, ocaktan alalım. Krep için çukur bir kâseye sütü alalım, üzerine un, yumurta ve tuz ilave edip çırpalım. Boza kıvamında bir karışım elde edelim(8 adet krep çıkıyor). Küçük bir tavayı yağlıyalım hazırladığımız karışımdan kepçe ile alarak krep arkalı önlü pişirelim. Pişen kreplerin içine yeteri kadar kıymalı içten koyalım, rulo şeklinde saralım. Önce süte batıralım sonrada galeta ununa bulayalım. Fırın tepsisine dizelim,180 derecelik ısıda kızarana kadar pişirelim.

