



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

SOFYALI KREP SARMASI

[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
1 çay kaşığı karabiber
Krep için;
2 adet yumurta
2 su bardağı süt
1.5 su bardağı un
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz

İç harcını hazırlamak için; soğanları soyup ince ince doğrayın.

Sıvıyağı tencerede kızdırın. Kıymayı sıvıyağın üzerine ekleyip suyunu bırakıp çekinceye kadar, 5 dakika pişirdikten sonra soğanı ilave edip karıştırarak 5 dakika daha kavurun. Tuz ve karabiberi serpip bir kenarda bekletin.

Diğer taraftan, hamuru hazırlamak için; yumurta, yoğurt, zeytinyağı, tuz ve kabartma tozunu yoğurma kabına aktarip elinizle iyice karıştırın. Unu da azar azar ilave edip kulak memesi yumuşaklığında ve pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini temiz bir bezle örtüp 20 dakika bekletin.

Hamuru eşit büyüklükte 5 parçaya, bezeye ayırın. Bezelerden birinin üzerine un serpiştirip oklava yardımıyla yufka büyüklüğünde açın.

Yufkanın bir yarısına hazırladığınız kıymalı harçtan aralıklı olarak birer tatlı kaşığı kadar koyun. Yufkanın boş tarafını üzerlerine kapatın. Yani yufkayı D şekline getirin.

Yufkadan bir hamur ruleti ya da çay tabağı yardımıyla parçalar kesip kenarlarını elinizle bastırarak yapıştırın. Bu şekilde hazırladığınız yuvarlak küçük börekleri hafifçe unlanmış tepside biriktirin. Sıvıyağı derin bir tavada kızdırın.

Börekleri kızgın yağda, tavayı hafif hafif sallayarak iki tarafları da nar gibi oluncaya kadar kızartın. Kızaran börekleri kağıt havlu üzerine alıp servis tabağına yerleştirin ve servise sunun.