



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT SOSLU KIYMALI PATLICANLI KREP

- 3 adet yumurta
- 2 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 400 gr kıyma
- 2 yemek kaşığı margarin
- 300 gr yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 3 adet patlıcan
- 1 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 adet domates
- 1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Çırpma kabınızda 2 adet yumurtanızı çırpın.sütü ekleyin.azar azar un ekleyin.boza kıvamına gelinceye kadar çırpın ve tuz ekleyin. Yanmaz tavanızı ocağınıza alın.tavanızın dibini fırçayla yağlayın.kızmış tavanıza 1 kepçe krep hamurunuzdan dökerek krebinizi önlü arkalı kızartın. Patlıcanların kabuğunu çizgili soyun ve minik küpler halinde tuzlu suyun içine doğrayın.ayrı bir tavada 2 yemek kaşığı margarinle küp doğranmış soğanınızı kavurmaya başlayın. Kıymanızı ekleyin ve kavurun.tuz ve pul biber katın. Patlıcanların suyunu sıkın ve rendelenmiş domatesinizi ekleyin. Kısık ateşte suyu çekilene kadar iç malzemenizi pişirin. Kreplerinizin yarısını fırın tepsisinin her yeri kapanacak şekilde serin. Arasına kıymalı iç malzemeyi dökün. Kalan krepleri iç malzemenin üzeri kapanacak şekilde dizin.ayrı bir yerde 2 yemek kaşığı yoğurt, kalan sıvı yağ ve 1 yumurtayı çırpın.bu sosu kreplerin üzerine sürün.200 dereceye ayarlanmış ve önceden ısıtılmış fırında krep böreklerinizi kızartın.kalan yoğurdunuzun içine sarımsakları doğrayarak katın ve sosu çırpın. Kızaran krep böreğinizin üzerine sarımsaklı yoğurdu dökün.üzerine nane serperek servis yapın.