



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KREPLİ KÖFTE



500 gr. köftelik kıyma
2 Dilim bayat ekmek içi
1 Adet yumurta
1 Adet kuru soğan
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı kimyon
1 Çay kaşığı karabiber
Kaşar peyniri
Krep için;
1 Adet yumurta
1 Su bardağı süt
2 Kahve fincanı un
1 Çay kaşığı tuz
Sıvıyağ

- # Öncelikle köfte hazırlanır. Bunun için; soğan rendelenir, içine ekmek içi katılır, ekmek içi hamur hale gelene kadar yoğrulur.
- # Üzerine diğer köfte malzemeleri eklenir, 10 dakika yoğrulur. Krep hazırlanırken, köfte buzdolabında dinlenmeye bırakılır.
- # Krep malzemelerinin tümü çukur bir kaptan iyice karıştırılır.
- # Az yağlanmış teflon tavaya tatlı tabağı büyüklüğü kadar krep hamuru dökülür, her iki yanı çevrilerek pişirilir.
- # Bütün krepler hazırlandıktan sonra, dinlenmiş köfte harcından, hamburger köftesinden küçük köfteler yapılır.
- # Köfteler az yağ ile teflon tavada pişirilir.
- # Hazırlanan kreplerin ortasına pişmiş köfteler konur, paket yapar gibi katlanır.
- # Katlanan kreplerin kat yerleri alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizilir.
- # Krepli köftenin üst kısmına, şekline göre ince kaşar peyniri dilimi konur.
- # 180 derece fırında kaşar peynirleri eriyene kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Krepin içine arzu edilirse, biftek gibi malzemeler de konabilir.