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 İçin;
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 kapta 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.
Hazırlana 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.