

Etli Krep

Malzemeler

İç harcı için;

400 gram dana sote

1 soğan

1 kırmızı biber

1 yeşil biber

2 domates

15-20 adet mantar

Kekik

Karabiber

Tuz

(İsteğe göre garnitur de eklenebilir)

Krep için;

2 adet yumurta

2 su bardağından biraz az un

1 su bardağı su

1 su bardağı süt

1 çay kaşığı tuz

Pisirmek için sıvı yağ

Üzeri için;

Kasar peyniri

Yapılışı

Etleri ısınmış tencereye atıp suyunu bırakıp çekene kadar iyice kavuruyoruz, suyunu çeken etlerimize ay şeklinde kestığımız mantarları atıyoruz. Biraz kavurduktan sonra küçük küçük doğradığımız soğanları ve biberleri etlerimizin içine ilave ediyoruz. Onları da biraz kavurduktan sonra son olarak yemeklik doğradığımız domatesleri atıyoruz, baharatlarını ve tuzunu ekleyip üzerine 1 su bardağına yakın su ekleyip pismeye bırakıyoruz. Etler piserken krep hazırlanır. Un, süt su ve yumurtaları hiç topak kalmayana kadar iyice çirpin. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur edin. Sıvı yağ sürdüğümüz krep tavasında 1 kepçe hamuru dokerek yayın, her seferinde birazcık yağ dokerek pismeye devam edin. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pisirin. Pisen etleri bir kaba koyup biraz sogumasını sağlıyoruz. Krebin ortasına etimizden 2 kaşık kadar koyup bohça şeklinde kapatıyoruz. Tüme aynı işlemi uyguluyoruz. Fırın tepsisine diziyoruz tepsinin dibine etin suyundan biraz dokuyoruz. Kreplerin üzerine de kasar dilimleri ekliyoruz. 200 derecede fırında kasar eriyip kızarana kadar tutuyoruz. Afiyet olsun:)