TAVUKLU KREP

MALZEMELER
harcı icin:
yarım kilo tavuk göğüsü
4-5 adet domates
6-7 adet dolmalık biber
750 gr mantar
2 adet kuru soğan
kırmızı pul biber
karabiber
zeytinyağ
tuz
biraz rendelenmiş kaşar peyniri
krep hamuru için:
4 yumurta
2 su bardağı süt
2 su bardağı un
tuz

YAPILIŞI
Teflon tavaya zeytinyağı konulur ve halka halka doğranmış soğanlar eklenir ve biraz tuz konulur.Soğanlar pembeleşmeye başlayınca ince şeritler halinde doğranmış biberler eklenir.Biberler biraz kavrulduktan sonra küp küp doğranmış domatesler eklenir.malzeme suyunu biraz çektikten sonra ince ince doğranmış mantarlar eklenir ve iyice suyunu çekene kadar malzeme pişmeye bırakılır. Başka bir tavada kuşbaşı doğranmış tavuk etleri biraz yağda çevrildikten sonra kendi suyunda pişmeye bırakılır ve biraz kırmızı pul biber eklenir.Malzemeler pişerken krep hamuru hazırlanmaya başlanır.Un büyükçe bir kasenin içine elenir ortası havuz biçiminde açılıp yumurtalar ve tuz eklenir ve hafifçe çırpılır.sonra bir tahta kaşık yardımıyla süt yavaş yavaş eklenerek un yumurta birbirine yedirilir ve buzdolobına kaldırılır.Malzemeler piştikten sonra kreplerin yapmına geçilir.Teflon tavaya biraz yağ akıttıktan sonra birer kepçe dökülerek krepler pişirlir.Pişen kreplerin içine mantarlı tavuklu harç eklenerek rulo yapılır ve bir fırın kabına konulur üzerine bol kaşar peyniri konulduktan sonra fırına verilir ve kaşar peyniri pembeleşince fırından alınıp sıcak sıcak servis yapılır.

ML® Krep için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:5990 • adı:Tavuklu Krep • gönderen:necmiyeturk • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:37