



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU TAVUKLU KREP BÖREK

4 bardak süt
3 bardak un
3 tane yumurta
120 gram margarin
İç harcı için
2 tane rendelenmiş havuç
300 gram tavuk kıyma
1 kaşık tuz- karabiber
1 kaşık kimyon
1 kaşık kuru reyhan
2 tane kuru dolmalık biber
Üzeri için:
1 bardak çam fıstığı
1 tane yumurta beyazı

Sütü ve yumurtayı çırpın içine un ekleyip özleşene kadar çırpın tavaya sana margarin koyup kızdırın ve kreplerimizi pişirin kıymamızı başka bir tavada kavurup kalan sana margarini içine koyalım ve havucu ekleyip karıştıralım tuz karabiber kimyon ve kuru reyhan katıp tadlandıralım kuru dolmalık biberleri elimizle kırıklayıp içine katalım soğutalım ve kreplerimizin içine kıymamızdan koyup kalın bir şekilde rulo yapalım üzerine yumurta beyazı sürüp yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirip çam fıstıklarını üzerine elimizle bastırarak dizelim fırında kızarana kadar pişirip dilimleyip servis edelim.