



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ VE TANE MISIRLI KREP

Malzeme

- Hamuru için:
 - 300 ml (1 1/5 su bardağı) süt
 - 1 yumurta sarısı
 - 125 g (1 su bardağı) un
 - 15 g (1 çorba kaşığı) Sana
 - tuz, taze çekilmiş karabiber
 - tarhun
 - taze nane (ince kıyılmış)
 - kekik
- Tava için:
 - 1/2 çay kaşığı ayçiçek yağı
- Harcı için:
 - 30 g (2 çorba kaşığı) Sana
 - 300 g piliç göğüs eti
 - 1 arpacık soğanı
 - 300 g konserve tane mısır
 - 300 g lor peyniri
 - 2 çorba kaşığı taze soğan (ince kesilmiş)
 - maydanoz (ince kıyılmış)
 - 300 ml 1 1/5 su bardağı tavuk suyu
 - 1 çorba kaşığı krema
 - 1 yumurta sarısı

Hazırlanışı

Ön hazırlık olarak tavuk etlerini zar şeklinde doğrayın. Arpacık soğanını ince ince kıyın. Yumurta sarılarını ayrı ayrı çırpın. Fırınınızı 170 °C'ye getirip ısıtın.

Krep hamurunu hazırlamak için süt ve yumurta sarısını birlikte çırpın. Unu yavaş yavaş ekleyin ve pütürler kaybolana kadar çırpıma devam edin. Bir kaptaki Sana'yı eritin. Krep hamuruna eritilmiş Sana, karabiber, tarhun, taze nane ve kekik ilave edip karıştırıp, hamuru bir kenarda bekletin. Harcını hazırlamak için Sana'yı bir tavada eritin. Yağ kızınca tavuk etleri ve soğanı ilave edip 4-5 dakika sote edin. Mısırın yarısını tavaya ekleyip 1 dakika birlikte çevirip tavayı ateşten alın. Peyniri ve taze soğanı katıp, karıştırın. Sıcak olarak bir kenarda bekletin.

Harçtan geri kalan mısır; maydanoz, tuz, tavuk suyu ve kremayla birlikte blendıra koyup pütürsüz bir hale gelene kadar karıştırın. Blendırdaki karışımı ufak bir tencereye alıp ağır ateşte 3 dakika pişirin. Yumurta sarısını sürekli karıştırarak yavaş yavaş sosu ekleyin. Sosun yarısını bir kenarda sıcak olarak beklettiğiniz tavuğa ilave edin. Tavuğun bulunduğu kaba peyniri, taze soğanı, kalan yumurta sarısını da ilave edip iyice karıştırın.

Krepleri tavaya dökün ve tavanın tabanını kaplamasını sağlayın. Her iki yüzü de kahverengi olacak şekilde alt üst ederek pişirin. Her bir krep için 4 çorba kaşığı tavuklu harçtan koyun ve sarın. Fırına sürün, sıcak servis yapın.