SOYA SOSLU KARIŞIK KREP

Krep için:
150 gram un
2 çorba kaşığı erimiş margarin
300 ml süt
1 çay kaşığı tuz
İç dolgu için:
300 gram tavuk eti
300 gram kuzu eti
250 gram Çin lahanası
125 gram konserve bambu filizi
100 gr taze soğan
1 diş Sarımsak
Kıvırcık salata
1 adet Taze acı arnavutbiberi
Sos için:
80 ml Soya sosu
1 çorba kaşığı Nişasta
20 gram Tozşeker
55 ml su su
1 çorba kaşığı Margarin

Unu 300 ml süt, tuz, 2 çorba kaşığı yağ ile karıştırın. 15 dakika dinlendirip krepleri pişirin.
İnce doğranmış sarımsak ve taze soğanı 1 yemek kaşığı yağ ile soteleyin. Kuşbaşı tavuk eti, küp doğranmış kuzu eti, Çin lahanası ve bambu filizini de ekleyip pişirin.
Arnavut biberini tavaya ilave edin. Krep, kıvırcık ve harcı üst üste koyup sarın.
1 çorba kaşığı nişasta, 55 ml su, 80 ml soya sosu ve 20 gram toz şekeri karıştırarak hazırladığınız sos ile krepleri servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:111186 • adı:Soya Soslu Karışık Krep • gönderen:kuaför • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:36