



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KREP KATLARI

<https://www.sagliklitavuk.org>

2 su bardağı un
3 su bardağı süt
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yumurta yarım paket kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz
İçerisinde:
1 tavuk göğsü
2-3 adet domates
2-3 adet yeşil biber
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi

Öncelikle un, süt, yumurta, sıvı yağ ve kabartma tozunu koyarak boza kıvamında krep malzemesi hazırlayın. Hazırlanan bu hamurdan kepçe ile tavaya dökerek krepleri pişirin. Bu arada tavuk göğüslerini küçük küçük doğrayın. Biberlere birlikte pişirin. Biber ve tavuk kızarıncaya domates ilave edin ve domatesler iyice eriyene kadar pişirin. Son olarak krep büyüklüğünde bir fırın tepsinine bir krep üzerine tavuklu harç ve rendelenmiş kaşar koyun ve üzerine ikinci krep koyun. Bu işlemi 3-4 krep koyarak tekrarlayın. En üstte bolca kaşar serpipi 5-10 dakika fırında pişirin ve sıcak servis yapın.

