TAVUKLU KREP

4 kişilik
Krep hamuru:
100 g un,
125 - 150 ml süt,
2 yumurta,
tuz.
Soslu tavuk:
600 g pişmiş tavuk eti,
karabiber,
1 diş sarımsak,
1 soğan,
1 havuç,
1 soğan,
250 g taze mantar,
3 çorba kasığı eritilmiş tereyağı,
1 bardak tavuk suyu,
3 çorba kasığı krema,
ince kıyılmış maydanoz

Krep hamuru: Unu azar azar süt ile karıştırın. Yumurtaları ve tuzu karıştırın. Hamuru bir süzgeçten geçirerek 20 dakika dinlenmeye bırakın.
Soslu tavuk: Eti 2 cm küp halinde doğrayın, tuzunu ve biberini ayarlayın. Sarmısağı soyarak ezin, ete karıştırın. Soğanı ve havucu ayıklayın. Soğanı soyun. Mantarları mutfak kağıdı ile silin.
Soğanı kıyın, havucu rendeleyin, soğanı dilimleyin, mantarları dörde bölün. 1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağını kızdırın, soğanları kızartın, mantarları bir taşım pişirip çıkarın. Havuç ve soğan katın, 8 dakika pişirin. Tavuk suyu dökün, sebzeleri kısık ateşte pişirin. Tavuk etini ve kremayı karıştırın. Mantarları sosun içinde ısıtın. Madanoz serpin.
Geriye kalan eritilmiş tereyağı ile teflon tavada arka arkaya 8 krep pişirin. Soslu tavuk etini kreplerin üstüne koyun, krepleri sarın. Salata ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:18436 • adı:Tavuklu Krep • gönderen:BnSONY • indirme tarihi:24.04.2024 - 03:28