TAVUKLU KREP

Krep için;
2 yumurta
250gr. un
1/2 litre süt
Kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
2-3 çorba kaşığı margarin
Tavuk için;
1 adet tavuk
100 gr. mantar
1 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
Defne yaprağı
Karabiber, tuz

Kreplerin hazırlanışı;
Yumurtaları iyice köpürtüp, renkleri açılıncaya kadar çırpın. Un, kabartma tozu ve tuzu yavaş yavaş yumurtaya katın, iyice karıştırın. Yine yavaş yavaş topaklanmamasına dikkat ederek sütü ekleyin ve çırpmaya devam edin. Tüm sütü yedirdikten sonra elde edeceğiniz bağdaşık bulamaçtan her defasında yarım kepçe alarak, içinde bir çay kaşığı Yayla margarini, kızdırdığınız küçük bir tavaya dağıtarak dökün. Bir dakika kadar kızarttıktan sonra delikli düz kepçeyle alt üst ve diğer tarafının da kızarmasını sağlayın.
Tütsüleyip yıkadığınız tavuğu, üstünü örtecek kadar suda tuz, karabiber ve defne yaprağı ile haşlayın. Pişip soğuduktan sonra derisinden ayırın. İki kaşık unu bir kaşık margarinde biraz sararttıktan sonra yavaş yavaş tavuk suyunu ekleyin ve sürekli karıştırın. Meyane, boza kıvamına gelip kaynayınca yıkayıp dilimlemiş olduğunuz mantarları ve ayıkladığınız tavuk etlerini ekleyip son bir kez kaynatın. Ocaktan indirip, önceden hazırladığınız kreplerin içine yerleştirerek servis yapın.

ML® Tavuklu Akıtma için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:9332 • adı:Tavuklu Krep • gönderen:ASIK • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:08