



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVCI BOREĞİ

MALZEME

Krep için;
1 kg. süt
1 yumurta
500 gr. un
1 çay kaşığı tuz
Krep içi için;
300 gr. tavuk eti
500 gr. bezelye
300 gr. havuç
1 baş soğan

YAPILIŞI

Teflon tavada krep için olan tüm malzemeleri kullanarak kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar pişirin. Diğer bir tarafta soğan, tavuk, bezelye ve havucu birlikte kavurun. Sonra hazırlanan krep üzerine bu içi koyarak sarın. Krepleri önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayarak kızgın yağda kızartın.