BEŞAMEL SOSLU TAVUKLU KREP BÖREK

3 yemek kaşığı margarin
2 adet yumurta
4 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı sıvı yağ
400 gr tavuk kıyma
1 adet soğan
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
50 gr kaşar peyniri
Bir tutam dereotu

Krep için yumurtaları, 2 su bardağı sütü, 2 yemek kaşığı sıvı yağı ve bir fiske tuzu çırpın.
1,5 su bardağı unu da ekleyerek iyice çırpın ve yapışmaz yüzeyli tavayı yağladıktan sonra 1 kepçe kadar dökün ve yayın, önlü arkalı pişirin.
Hamur bitinceye kadar aynı işlemi tekrarlayın.
Soğanı piyazlık doğrayın, 1 yemek kaşığı margarin ve 1 yemek kaşığı sıvı yağ ilave ederek kavurun.
Tuz, karabiber, kimyon, pul biber ve doğranmış dereotu ekleyip karıştırın.
Tavuk kıyma harcını kreplerin içlerine paylaştırın ve rulo şeklinde sarın.
Beşamel sos için, ayrı bir tavada 2 yemek kaşığı margarini eritin, içine yarım su bardağı unu ilave edip kavurmaya başlayın. Un kavrulunca içine azar azar 2 su bardağı süt ekleyip karıştırın. Tuzunu da ilave edip koyu bir kıvama gelene kadar pişirin.
Fırın kabını yağladıktan sonra krep rulolarını yan yana dizin üzerlerine beşamel sosu gezdirin,rendelenmiş kaşar peynirini de serpiştirip 200 derece fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:94026 • adı:Beşamel Soslu Tavuklu Krep Börek • gönderen:körpe • indirme tarihi:02.05.2024 - 01:50