BILDIRCIN ETLİ KREP

Krep malzemeleri:
1 silme tatlı kaşığı tuz
1.5 Su bardağı süt
1 şişe soda
2 yemek kaşığı margarin
2 su bardağına yakın un
2 adet Yumurta
İç malzemesi:
1 büyük kuru soğan
3 adet yeşil biber
2 orta boy domates
1 su bardağı bezelye
1.5 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
Tuz
500 gram küçük kuşbaşı bıldırcın eti
Beşamel sos:
1 tepeli yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı yağ
Tuz
Karabiber
1.5 su bardağı süt
Üzerinin sosu için:
1 tatlı kaşığı salça
1 yemek kaşığı yağ

Öncelikle krep malzemelerini karıştırıp krepleri hazırlayın.
Bıldırcın etlerine kızgın tencereye alın. Sulanınca altını kısın ve suyunu çekene kadar pişirin.
Etler suyunu çekince tuz, soğan, biber ve domatesi ekleyin. Suyunu çekmeye yakın baharatları atın.
Suyunu çekince ocaktan alın.
Kreplerden birini yuvarlak bir kasenin içine serin.
Krepin orta kısmına 3 yemek kaşığı kadar iç harcından koyun. Krepin kenarlarını ortaya doğru toplayarak harcın üzerini kapatın.
Doldurulmuş krepleri. yağlanmış fırın tepsisine ters çevirin.
Beşamel sos için: Yağı eritin. İçine unu koyup un kokusu gidene kadar kavurun. Soğuk sütü ekleyip hızlıca karıştırın ki topaklanma olmasın. Tuz ve karabiberini ekleyin. Kaynamaya başlayınca altını kapatın. Koyu olursa biraz süt ekleyip kıvamını açabilirsiniz.
Beşamel sostan, her bohçanın üzerine 2 yemek kaşığı kadar döküp yayın.
200 derecelik fırında beşamel soslar kızarana kadar pişirin.
En üste eritip kızarttığınız 1 yemek kaşığı yağ ve 1 tatlı kaşığı salçalı sosdan gezdirin.
Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:132056 • adı:Bıldırcın Etli Krep • gönderen:öz dadaş • indirme tarihi:02.05.2024 - 04:40