



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU ÇÖPLÜCE OTLU KREP

- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı süt
- 1,5 su bardağı un
- 25 gram margarin
- 300 gram tavuk göğüs eti
- 100 gram çöplüce otu
- 100 gram mantar
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 5 adet domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası

2 yemek kaşığı margarini tavada ısıtın. Piyazlık doğradığınız soğanları ilave edip birkaç dakika kavurun. 1 diş ince kıyılmış sarımsak ile jülyen doğradığınız tavukları ekleyin ve birlikte kavurmaya devam edin. Tavuklar pembeleştikten sonra ince doğradığınız mantarları ve çöplüce otunu ilave edin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Birkaç dakika daha karıştırarak kavurduktan sonra ocaktan alın. Taze domates sos için, dörde böldüğünüz domatesleri sarımsak, domates salçası, tuz ve karabiberle birlikte rondodan geçirerek püre haline getirin. Margarini tavada ısıtın. Rondodan geçirdiğiniz karışımı tavaya ilave edip karıştırın. Sos suyunu yarı yarıya çekinceye kadar pişirin. Krep için, karıştırma kabına yumurtaları kırın. Sütü ve 1 yemek kaşığı margarini ekleyip çirpin. Unu da ilave ettikten sonra karıştırmaya devam edin. Kalan yağ ile krep tavaşını yağlayın. Yağlanan krep tavaşına kepçeyle krep hamurunu dökün ve pişirin. Her bir krep hamurunun arasına tavuklu harçtan ekleyip kaşar peyniri serpin. İkiye katlayın. Domates sosu ile servis yapın.

