# 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 çırpın. Unu da ilave ettikten sonra karıştırmaya devam edin. Kalan yağ ile krep tavasını yağlayın. Yağlanan krep tavasına kepçeyle krep hamurunu dökün ve pişirin. Her bir krep hamurunun arasına tavuklu harçtan ekleyip kaşar peyniri serpin. İkiye katlayın. Domates sosu ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:111592 • adı:Domates Soslu Çöplüce Otlu Krep • gönderen:keramet sağtürk • indirme tarihi:06.05.2024 - 18:28