



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU TAVUKLU KREP

<https://www.elele.com.tr>

Krep için:

3 yumurta

1.5 su bardağı süt

1.5 su bardağı un

4 yemek kaşığı riviera zeytinyağı

Tuz

İç harcı için:

300 gr tavuk göğüs eti

100 gr mantar

1 soğan

2 diş sarımsak

5 yemek kaşığı riviera zeytinyağı

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Tuz

Karabiber

Domates sos için:

7-8 domates

1 diş sarımsak

1 yemek kaşığı domates salçası

Yarım çay bardağı riviera zeytinyağı

Tuz

Karabiber

2 yemek kaşığı zeytinyağını 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 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. Riviera zeytinyağını 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 riviera zeytinyağını ekleyip çırpın. Unu da ilave ettikten sonra karıştırmaya devam edin. Kalan yağ ile krep tavağını yağlayın. Yağlanan krep tavağına 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:57751 • adı:Domates Soslu Tavuklu Krep • gönderen:YAP-BOZ • indirme tarihi:08.04.2025 - 04:42