



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BEŞAMEL SOSLU HİNDİLİ KREP

MALZEMELER

Beşamel sos malzemeleri:

1 yemek kaşığı margarin

1 yemek kaşığı un

1 su bardağı süt

4 yemek kaşığı kaşar rendesi

Harç malzemeleri:

250 gr hindi göğüs eti

3 adet domates

2 adet yeşil biber

1 su bardağı bezelye

2 yemek kaşığı sıvıyağ

Tuz, karabiber, kırmızı biber

Krep malzemeleri:

2 su bardağı un

2 adet yumurta

2 su bardağı süt

YAPILIŞ TARİFİ

Un, yumurta, süt ve tuzu karıştırıp boza kıvamında bir karışım elde edin.

Karışımından bir kepçe alıp çok az yağla ısıtılmış teflon tavada arkalı önlü

pişirin. Haşlanmış hindi etini az yağda soteleyin. Zar şeklinde doğranmış

domates, yeşil biber ve bezelyeyi ilave ederek 10 dakika kısık ateşte

pişirin. Tuz ve biberi ekleyin. Kreplerin ortasına hazırladığınız harçtan

koyup, rulo şeklinde sarın. Margarini eritip unu pembeleşinceye kadar

kavurun. Sütü azar azar ekleyip boza kıvamında sos hazırlayın. Tuz ve

biberi ekleyin. Krepleri hafifçe yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine

beşamel sosu boşaltın. Kaşar rendesi serpererek 200 derece fırında kızarana

kadar pişirin.