



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA KESTANELİ PAZILI MANTARLI KREP DOLMASI

Krebi İçin:

3 adet yumurta

1.5 su bardağı un

1.5 su bardağı süt

100 gr eritilmiş tereyağı

yeterince tuz

İç Harcı İçin 1 demet pazı yaprağı

1 adet tavuk göğsü

1 adet soğan

4 diş sarımsak

150 gr kestane mantarı

yeterince tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

2 yemek kaşığı tereyağı

Sosu İçin:

1 kase biberli domates sosu

1 tutam fesleğen

Tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

Üzeri İçin:

1 su bardağı Kaşar peynir rendesi

Yumurtaları karıştırma kabına kırın. Üzerine sütü ve tereyağı ekleyerek çırpın. İyice karışınca üzerine ununu ve tuzunu da ekleyerek çırpın. Krep tavaında sana yağında iki taraflı pişirin. Diğer tarafta iç harcı için, soğan ve sarımsağı sana yağında kavurun. Ardından üzerine tavuk göğsünü de ekleyerek biraz daha kavurun. Daha sonra kestane mantarı ve pazılarında eleyerek tuzunu ve baharatını ayarlayın. Pişen kreplerin içine bu iç harçtan paylaştırarak sarın. Fırın kabına yerleştirdikten sonra sosunu hazırlayın. Bunun için domates sosu, fesleğeni, tereyağını, tuzu ve karabiberi doğrayıcıdan geçirin. Hazırladığınız sosu kreplerin üzerine dökerek kaşar peyniri rendesi ile kaplayın. Önceden ısıtılmış 180 derecede peynirler eriyip kızarana kadar pişirin.

