



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KREPLİ TAVUK

İçerik için:

2 adet tavuk 600 gr tavuk göğsü

1 adet soğan

3-4 diş sarımsak

1 avuç bezelye

1 adet kapya biber

2-3 adet yeşil biber

3-4 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı salça

Tuz

Karabiber

Kimyon

Kırmızı pul biber

Kekik

Zerdeçal

Krep için:

2 adet yumurta

2 su bardağı süt

2 su bardağı un

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

1-2 dal maydanoz

1-2 dal dereotu

Üzeri için:

1 paket sıvı krema

Rendelenmiş kaşar peyniri

Tavukları yıkayın ve küçük küçük doğrayın.

Havucu yıkayıp, soyun ve küp küp doğrayın.

Bezelyeleri de sıcak su ile bir tencerede haşlayın.

Tavaya 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı koyun.

Yemeklik doğranmış soğanı ekleyin.

Soğanlar biraz pişince havuçları ekleyin.

Biraz çevirip tavukları atın.

Tavuklar suyunu salıp çekmeden, ince ince doğradığınız sarımsakları ekleyin.

Suyunu çeken tavukların üzerine yeşil biber, kapya biber, tuz, karabiber, zerdeçal, kekik ve bezelyeleri ekleyin.

Yumuşayana kadar pişirin.

Krep için karıştırma kabına, yumurtaları alın ve çırpın.

Üzerine zeytinyağı, süt, kabartma tozu ve tuzu ekleyip çırpın.

Daha sonra unu ekleyin.

Tamamen pürüzsüz olana kadar çırpın.

En son ince ince doğradığınız maydanoz ve dereotunu ilave edin.

Krep hamuru ine olmalı.

Eğer koyu kıvam olmuşsa, azar azar süt ilavesi yapabilirsiniz.

Krepi pişireceğiniz tavanın tam ortasına, bir kepçe krep karışımından koyun.

İki tarafını da pişirin.

Kreplerin arasına, bolca iç harcından koyun.

Yanlarından iki kenarı katlayıp, rulo şeklinde sarın.

Uygun bir fırın kabına dizin.

Kremayı bir kâsede çırpın.

Kreplerin üzerine dökün.

En son rendelenmiş kaşar peyniri serpin.

190-200 derece önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

Üzeri kızaran yemeğinizi bir iki dakika dinlendirip, servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:156979 • adi:Fırında Krepli Tavuk • gönderen:Doctor • indirme tarihi:11.05.2024 - 17:54