



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PİLİÇLİ KREP

900 gr piliç göğüs
4 adet soğan
4 yemek kaşığı yemek harcı
5 yemek kaşığı yağ
1,5 çay kaşığı karabiber
1,5 çay kaşığı köri
2,5 tatlı kaşığı tuz
Hamuru için:
5 adet yumurta
2.5 su bardağı un
2 su bardağı süt
125 gr yağ
2 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
8 dilim kaşar peyniri
8 dilim domates
2 yemek kaşığı ince doğranmış maydanoz

Önce piliç etlerini küp küp doğrayarak yıkanır ve suyu süzülür.
Halka halka doğranan soğanlar tencereye koyulur, yağ eklenip pembeleşene kadar pişirilir.
Sonra piliç etleri ilave edilir ve kısık ateşte pişmeye devam edilir.
Etlerde piştiğinde yemek harcı tuz ve baharatlar konur, ocağın alt kapatılır.
Krep için tüm malzeme derince bir tase konup pürüzsüz bir kıvamda çırpılır.
Krep tavası yağlanıp birer kepçe dökülerek tek tek oldukça ince bir şekilde önlü arkalı pişirilir.
Elde edilen krepler derin bir tase konup çukurlaştırılarak ortasına piliçli harçtan iki miktar doldurularak kenarları dürülerek kapatılıp ters çevrilerek yağlı tepsiye dizilir.
Her bir dolalı krep üstüne bir dilim kaşar konulur ve onun üstüne bir dilim domates en üstünede kıyılmış maydanoz serpilip kalan piliç suyu kreplerin üstüne gezdirilip önceden ısıtılmış fırında kaşar eriyene dek pişirilir servis yapabilirsiniz.

