FIRINDA SEBZELİ KREP

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Adet tavuk göğsü
1 Su Bardağı un
1 Adet yumurta
1 Fiske tuz, karabiber
100 gr kaşar peyniri
1 Adet soğan, havuç, patates, patlıcan
1,5 Su Bardağı süt

Soğanı margarinle kavurun. Küçük doğranmış patlıcan, havuç ve patatesi de katıp soteleyin. Kuşbaşı doğranmış tavuğu ilave edin. Baharat ve tuzunu ayarlayıp pişirin. Krep için verilen bütün malzemeleri karıştırın. Yapışmaz yüzeyli tavada birer kepçe dökerek pişirin. Kreplerin arasına sebzeli harcı koyup katlayın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip fırında peynirler eriyinceye kadar tutun.

© lezzetler.com tarif no:83637 • adı:Fırında Sebzeli Krep • gönderen:hanım abla • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:42