



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ KREP

- 3 adet yumurta
- 2 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- Yarım çay kaşığı tuz
- İç harcı için:
- 1 adet hindi göğüs eti
- 2 su bardağı doğranmış mantar
- 1 adet kuru soğan
- 3 tatlı kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- Beşamel sos için:
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- Tuz

Önce krep hamurunu hazırlayın. Derin bir kasede yumurtaları un, süt, yumurta ve tuzla birlikte çırpın. Sulu bir hamur elde edin. Servis tabağı büyüklüğünde bir tavayı ocağa alın. Hafifçe tereyağı sürün, kızdırın ve birer kepçe akıtarak tüm krepleri önlü arkalı pişirin. Bir kenara alın ve iç harcını hazırlayın. Hindi etlerini parmak parmak doğrayın. Bir tavaya 2 tatlı kaşığı zeytinyağını alıp, ince kıyılmış soğanları ekleyin ve hindi etleriyle beraber soteleyin. Tuzunu ve karabiberini katıp, ateşten alın. Mantarları iyice yıkayıp, limonlu suda 10 dakika bekletin. Dikine ince ince kıyın. Ayrı bir tavada bir tatlı kaşığı zeytinyağıyla tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak çevirin. Altını açarsanız, mantarın fazla su vermesini önlersiniz. Mantarı 5 dakika pişirmek yeterlidir. Mantarların yarısını sotelediğiniz hindi etine karıştırın. Diğer yarısını beşamel sosla karıştırmak üzere bekletin. Hazırladığınız kreplere hindi etli harcı paylaştırarak rulo yapın ve tepsiye yerleştirin. Un, tereyağı, süt ve tuzla birlikte pişirdiğiniz muhallebi kıvamına gelmiş beşamel sosa mantarları ve kaşar peyniri rendesini karıştırın. Kreplerin üzerini bu sosla kaplayarak fırına verin. Sos kızarıncaya fırından alarak sıcak servis yapın.



