



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİLİ MANTARLI KREP

- 3 adet yumurta
- 2 tatlı kaşığı margarin
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- Yarım çay kaşığı tuz
- 1 adet hindi göğüs eti
- 1 su bardağı doğranmış mantar
- 1 adet soğan
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı 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 teflon tavayı ocağa alın. Hafifçe margarin 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 yemek kaşığı margarinini 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 yemek kaşığı margarinle tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak çevirin. Altını açarsanız, mantarın fazla su vermesini önlersiniz. Mantarı 5 dakika pişirmek yeterli. 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, margarin, süt ve tuzla birlikte pişirdiğiniz muhallebi kıvamına gelmiş beşamel sosla mantarları ve kaşar peyniri rendesini karıştırın. Kreplerin üzerini bu sosla kaplayarak fırına verin. Sos kızarıncaya fırından alarak sıcak servis yapın.

