



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HORTOBÁGY ESÜLÜ ETLİ KREP

<https://turkinfo.hu>

Hortobágyi húsos palacsinta

1 adet tavuk göğsü
1 orta boy soğan
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Kırmızı pul biber
1 adet domates (küp doğranmış)
1 adet biber (küp doğranmış)
Domates salçası
Biber salçası
1 su bardağı ekşi kaymak (tejföl ❑ yoksa süzme yoğurt)
1 yemek kaşığı un
Hardal
Tuz
Karabiber
Kekik
Mercanköşk
Krep için:
2 adet yumurta
8 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
Biraz tuz
Sıvıyağ

Soğanı doğruyoruz ve sıvıyağda kavuruyoruz. Ezilmiş sarımsağı da ekliyoruz. Tenceremizi ateşten aldıktan sonra soğana kırmızı pul biber serpiyoruz ve biraz su ile karıştırıyoruz. Yine ateşe koyuyoruz, içine birer kaşıkla salçalardan ekliyoruz. Biber ve domates ekleyerek sos kıvamına pişiriyoruz. Tavuğu kuşbaşıya doğradıktan sonra iki su bardağı su ile sosa koyuyoruz, baharatlarla tatlandırıyoruz ve kapağını kapatıp yumuşamaya kadar pişiriyoruz. Soğuyana kadar bırakıyoruz.

Yumurtaları derin bir kaptaki çırpıyoruz. Unu ve sütü ekleyerek hamuru hiç topa kalmayana ve krema kıvamına gelene kadar karıştırıyoruz. 10-15 dakika bekledikten sonra krep tavaına (ya da teflon tavaya) hafif sıvıyağ koyuyoruz ve orta ateşte kızdırıyoruz. Üzerine bir kepçe krep karışımından ekleyerek tavayı sağa sola çeviriyoruz. Her iki tarafını pişiriyoruz.

Tavuğun sosunu süzuyoruz. Eti küçük küçük doğruyoruz (ya da rendeliyoruz). İçine ekşi kaymak (ya da yoğurt) ve hardal ❑ isteğe göre daha baharatlar ❑ koyuyoruz. Kalmış kaymağı (yoğurdu) bir kaşık unla karıştırıyoruz, sosa düküyoruz ve biraz koyulaşana kadar orta ateşte pişiriyoruz.

Kreplerin ortasına etimizden iki yemek kaşığı kadar koyup bohça şeklinde kapatıyoruz. Bir tabağa bir-iki tane krep koyduktan sonra üzerine sos dökerek sıcak servis yapıyoruz.



© lezzetler.com tarif no:135763 • adi:Hortobágy Esülő Etlı Krep • gönderen:aynen • indirme tarihi:03.04.2025 - 18:12