



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI TAVUKLU KREP

- 3 adet yumurta
- 2 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 300 gr kemiksiz tavuk eti
- 1 adet kabak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 100 gr kaşar peyniri
- 2 yemek kaşığı margarin
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 kase yoğurt
- 100 gr galeta unu

Krep hamuru için çırpma kabınızda 2 adet yumurtanızı çırpın, içine sütü ekleyin. çırpıma devam ederken unu, tuzu ekleyin ve boza kıvamına gelinceye kadar çırpın. ayrı bir tavada 2 yemek kaşığı margarinle küp doğradığınız tavuklarınızı sotemeye başlayın, içine küp doğranmış kabakları katın. Almaya yakın kaşar peynirinizi ufalayarak ekleyin. Kaşarlarınız çok erimeden ocağınızın altını kapatın. Yanmaz tavanızı ocağınıza alın. tavanızın dibini fırça ile yağlayın. 1 kepçe boza kıvamına gelmiş hamuru tavanıza dökün. Önlü arkalı pişirin. pişen krebinizin arasına tavuklu iç malzemeden koyun. yuvarlatarak fırın tepsisine dizin. 1 kase yoğurt ile 1 yumurtayı çırpın. Hazırladığınız sosu kreplerin üzerine sürün. Galeta ununa bulayın ve üzeri kızarana kadar pişirin.