



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI KREPLİ TAVUK SOTE

İç için:

Yarım kilo tavuk göğsü

2 adet domates

1 tatlı kaşığı pul biber

Yarım ay kaşığı karabiber

1 ay kaşığı tuz

1 ay kaşığı kırmızı toz biber

Yarım ay kaşığı kekik

1 yemek kaşığı tereyağ

Krep için:

1.5 su bardağı un

1 su bardağı süt

1 su bardağı su

2 adet yumurta

1 ay kaşığı tuz

Pişirmek için sıvı yağ

Üzeri için:

Kaşar

İlk olarak sotemizi yapalım. Tavuğumuzu küçük küçük küpler halinde doğruyoruz. Daha sonra genişçe bir tavanın içine tereyağımızı koyup tavuklarımızla birlikte kavurmaya başlıyoruz. Tavuklar suyunu salana kadar kavuruyoruz. Sonra üzerine 2 domatesimizi rendeliyoruz. Hafif suyunu çekmeye başladığı anda tüm baharatları karıştırıp suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Sonra krepleri yapmaya başlayalım. Bir tasın içine 1.5 bardak unumuzu ve suyumuzu döküyoruz topaklanmaması için sürekli karıştırıyoruz. Daha sonra sütümüzü ve yumurtamızı da ilave edip iyice çırpıyoruz. En son olarak da tuz ekleyip son bir kez ırptırıyoruz. Kızartmak içinde büyük ve düz bir tavaya çok az yağ döküyoruz. Yağ kızınca üzerine 1 kepçe karışımından döküyoruz ve önünü arkasını çevirerek pişiriyoruz. Kreplerimiz de pişince içine tavuk sotemizde koyuyoruz ve resimde görüldüğü şekilde sarıp üzerine 1 dilim kaşar koyup açılmaması için de kürdan saplıyoruz. 180 derece fırında kaşarları eriyinceye kaşar pişiriyoruz ve servise hazır.

