



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREPLİ HİNDİ SOTE

50 gr margarin
1 bardak un
1 bardak süt
2 adet yumurta
350 gr hindi kuşbaşı
2 adet domates
2 adet biber
1 adet soğan
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı salça
Baharat
Tuz
8 dilim kaşar

Hindi etini yağda kavurup soğanı ve biberi ekleyip soteliyelim üstüne domates ve salça baharatları da ekleyip kısık ateşte pişirelim yumurtayı çırpıp sütü unu 2 kaşık eritilmiş margarini ekleyip krep hamurumuzu pürüzsüz yapalım kısık ateşte tavayı yağlayıp krep bitene kadar pişirelim pişen kreplerin ortasına 2 yemek kaşığı hindi soteden koyup zarf biçiminde kapatıp fırın tepsisine dizelim üstüne bir dilim kaşar 1 dilim domates koyup kürdanla tuturalım fırında kızartıp servis yapalım

