



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREPLİ KEBAP (TAVUKLU)

Gölsüm Narlı

1 su bardağı süt

1 su bardağı un

1 adet yumurta

1 çay kaşığı tuz

İçerisinde:

1 adet tavuk bonfile

1 adet havuç

1 adet patates

3-4 adet mantar

1 adet domates

½ çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı kaşar peynir rendesi

Tuz

Önce krep malzemelerimizi bir kapta iyice karıştırıp boza kıvamına getiriyoruz. Teflon tavaya 1 kaşık sıvı yağ koyup harcımdan 1 kepçe döküyoruz. Önlü arkalı pişiriyoruz, 4 adet çıkıyor. İç hazırlanışı için: Tavuk havuç patates domates ve mantarlarımızı küp küp doğruyoruz. Tencereye biraz sıvı yağ koyup 1-2 dakika kavuruyoruz. 1 çay bardağı su ve tuz ekleyip kapağını kapatıyoruz. Yarı pişmiş kıvama gelene kadar haşlıyoruz. Kreplerden birini alıp ortasına hazırladığımız harçtan koyuyoruz. Üstüne kaşar peyniri rendemizden serpiyoruz. Krep kenarlardan katlayıp hafif yağlanmış fırın tepsimize yerleştiriyoruz. Diğer krepleri de aynı şekilde hazırlayıp 180 derece fırınımızda 15 dakika pişiriyoruz.

