



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KREPLİ SULTAN KEBABI

Krep için:

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

İç harcı için:

- 400 gram kuşbaşı doğranmış tavuk göğsü (isteğe bağlı kırmızı et de kullanılabilir)
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 adet kırmızı biber (küçük doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (küçük doğranmış)
- 1 su bardağı bezelye
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Beşamel sos için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Üzeri için:

- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yumurtaları bir kaba kırın ve çırpın.

Üzerine sütü, unu, tuzu ekleyip pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

Tavayı hafifçe yağlayarak her iki tarafı da pişene kadar ince krepler hazırlayın.

Hazırladığınız krepleri bir kenara alın.

Tavaya sıvı yağı ekleyip ısıtın ve soğanları ekleyerek kavurun.

Küçük doğranmış tavukları (veya eti) ekleyip suyunu salıp çekene kadar pişirin.

Doğranmış biberleri, rendelenmiş havucu ve bezelyeyi ekleyin.

Salçayı ekleyerek iyice karıştırın.

Tuz, karabiber ve kırmızı toz biberle tatlandırın.

Harç tamamen pişince ocaktan alın.

Tereyağını bir tencerede eritin.

Üzerine unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.

Sütü azar azar ekleyerek hızlıca çırpın.

Kaynamaya başlayınca tuz ve karabiber ekleyerek ocaktan alın.

Her bir krebini düz bir zemine serin.

İç harcı kreplerin ortasına koyun ve bohça şeklinde kapatın.

Yağlanmış fırın kabına ters çevirerek yerleştirin.

Kreplerin üzerine beşamel sosu gezdirin.

Son olarak rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika kaşar peyniri eriyip kızarana kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:182345 • adi:Krepli Sultan Kebabi • gönderen:dolu • indirme tarihi:07.04.2025 - 08:44