



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREPLİ TAVUK DOLMASI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
500 gr mantar
1 Yemek Kaşığı salça
500 gr tavuk göğsü
1 Su Bardağı zeytinyağı
1 Adet soğan
1 Tatlı Kaşığı karışık baharat
6 Adet krep
2 Adet biber

İç harcı: 1 yemek kaşığı sana klasik margarin ve 1 su bardağı zeytin yağını bir tavada kızdırılıp soğanı ve biberi (ince kıyılmış) pembeleşinceye kadar kavuralım ,tavuk göğsünü ve mantarları küçük küçük parçaladıktan sonra karışıma ilave edelim 5 dakika kavrulunca salçamızıda ilave edelim baharatı atıp karıştıralım ocağı kapatıp dinlenmeye bırakalım.

Soğuyan iç harcımızı kreplerin içine eşit şekilde pay edelim ve krepleri rulo halinde saralım önce süte sonra mısır ununa batıralım ve fırına sürelim 15-20 dakika da pişecektir.