



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA TAVUKLU MANTARLI KREP

350 gr sotelik tavuk göğsü
1 kase doğranmış mantar
1 adet soğan
1 çay kaşığı Karabiber
1 çay kaşığı tuz
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı un
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı un
2,5 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı Karabiber
1 su bardağı Kaşar peynir rendesi

Krep için tüm malzemeler iyice çırpıp, boza kıvamına getirin. Krep tavasının veya orta boy bir teflon tavanın tabanını az bir miktar yağlayın. Bir kepçe yardımıyla, boza kıvamına getirdiğimiz malzemeleri, tavanın yüzeyini kaplayacak şekilde tavaya dökün. Özellikle karışımın tavada eşit dağılmasına ve ince olmasına özen gösterin. Kreplerin her iki tarafı hafif kızardıktan sonra tavadan alıp hafif soğumaya bırakın. Diğer yandan sıvıyağ koyulmuş bir tencereye ince ince doğranmış soğanları, tavuk etlerini koyup, içine az miktar su ekleyerek, kavurun. Ayrı bir kapta da mantarları limonlu suda haşlayın. Mantarları haşlanmış suyun içinden alarak çok küçük olmamak şartıyla doğrayarak tavukların içine katıp karıştırın. Tuz ve karabiber de ilave edip, tekrar karıştırın. Kreplerin içine hazırlamış olduğunuz tavuk harcını koyun. Bohça şeklinde kapatıp, ters çevirip, fırın tepsisine veya borcama dizin. Beşamel sos için, sana margarini eritip, unu ekleyerek hararetili ısıda pembeleşene dek kavurun. Azar azar süt dökerek topaklanmaması için muhallebi bir kıvam alana kadar sürekli karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyerek ocaktan alın. Dizmiş olduğunuz kreplerin üzerine hazırladığınız beşamel sosu dökün. Borcam üzerinde eşit olarak dağılmasına özen gösterin. Fırına verirken üzerine kaşar peynir rendeleyip, üstü kızarıncaya kadar orta hararetili fırında pişirin. Sıcak olarak servis edebilirsiniz.



