



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI TAVUK KREP

www.sefabdullahusta.com

1 yumurta
2,5 su bardağı süt
2 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1/4 çay bardağı sıvı yağ
İçi için:
400 gr tavuk göğüs eti
300 gr mantar
1 kutu krema
Tuz
Karabiber

Krep malzemelerini derin bir kaba koyalım ve pütürlü olmaması için mikserle iyice çırpalım. Ocağımızın büyük kısmını açalım, teflon tavayı kızdıralım ve az miktarda yağ koyalım.

Yağı tavaya yayalım ve bir kepçe hamuru tavaya dökelim. Dairesel hareketle tavayı hafif sallayarak hamurumuzun yuvarlak yayılmasını sağlayalım.

Tava sallandığında krepimiz tavadan ayrılıyorsa krep ters çevrilir (krepin kenarını kaşıkla ile kaldırarak tavadan ayırabilirsiniz) diğer yüzü de pişirilir.

2-3 krepten sonra gerektiğinde yağ koyalım. Tüm hamur bitene kadar bu işlemler tekrarlanır (10 adet krep çıkıyor benim tava ile). Tavuk etini ve mantarları yıkayıp (mantarları limonlu suda bekletirseniz kararmasını engellemiş oluruz) kuşbaşı doğrayalım. Yayvan bir tencerede birlikte pişmeye bırakalım.

Malzememiz pişip suyu azaldığında tuz, karabiber ve kremamızı ilave edip 5-6 dakika daha pişirelim.

Kremamız sulu kalsın.

Tüm kreplerimizin içine bu harcımızdan koyup rulo yapalım, açılmaması için üzerine 2 kürdan saplayalım.

Bu şekilde de servis yapabiliriz. Ya da borcama dizelim, kalan suyu üzerine döküp az miktarda kaşar rendeleyip fırında ısıtabiliriz.

