PİLİÇ VE TANE MISIRLI KREP

Hamuru için:
300 ml süt
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı un
1 çorba kaşığı margarin
Bir tutam tuz, karabiber, tarhun, taze nane(ince kıyılmış), kekik
Tava için:
1 yemek kaşığı margarin
Harcı için:
2 çorba kaşığı margarin
300 gr piliç göğüs eti
1 adet arpacık soğanı
300 gr konserve tane mısır
300 gr lor peyniri
2 çorba kaşığı taze soğan (ince kesilmiş)
Bir tutam maydanoz (ince kıyılmış)
Bir miktar tuz
300 ml tavuk suyu
1 çorba kaşığı krema
1 adet yumurta sarısı

Ön hazırlık olarak tavuk etlerini zar şeklinde doğrayın.arpacık soğanını ince ince kıyın.yumurta sarılarını ayrı ayrı çırpın. Fırınınızı 170 dereceye getirip ısıtın.
Krep hamuru için; süt, yumurta sarısı, un, eritilmiş margarin, tuz ve baharatları karıştırıp iyice çırpın ve hamuru bir kenarda bekletin.
Harcı için; bir tavada margarini eritin. Yağ kızınca tavuk etleri ve soğanı ilave edip 4-5 dakika sote edin. Mısırın yarısını tavaya ekleyip 1 dakika birlikte çevirip tavayı ateşten alın. Peyniri ve taze soğanı katıp, karıştırın. Sıcak olarak bir kenarda bekletin. Harçtan geriye kalan mısırı, maydanoz, tuz, tavuk suyu ve kremayla birlikte blendıra koyup pütürsüz bir hale gelene kadar karıştırın. Blendırdaki karışımı ufak bir tencereye alıp ağır ateşte 3 dakika pişirin. Yumurta sarısını sürekli karıştırarak yavaş yavaş sosa ekleyin. Sosun yarısını bir kenarda sıcak olarak beklettiğiniz tavuğa ilave edin. Tavuğun bulunduğu kaba peyniri, taze soğanı ve kalan yumurta sarısını da ilave edip iyice karıştırın. Krepleri pişirmek için tavayı çok az yağ kullanarak yağlayıp kızdırın. Ufak bir kepçe ile akıcı kıvamdaki krep hamuru tavaya dökün ve tavanın tabanını kaplamasını sağlayın. Krepleri her iki yüzü de kahverengi olacak şekilde alt üst ederek pişirin.bir tabağa alın.hamur bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. herbir krebin içine 4 çorba kaşığı tavuklu harçtan koyun ve sarın. Fırın kabını yağlayın. Krepleri fırın kabına dizin.üzerlerine kalan sosu döküp ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:111452 • adı:Piliç ve Tane Mısırlı Krep • gönderen:reklam • indirme tarihi:09.05.2025 - 14:42