



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇLİ MISIRLI KREP (FRANSA)

250 g piliç göğsü (deri ve kemikleri ayıklandıktan sonra, iri zar biçiminde kesilmiş)

1/4 tatlı kaşığı tuz

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

1/2 tatlı kaşığı ayçiçek yağı

Krep hamuru:

25 cl. (1 su bardağı) yarım yağlı süt

1 yumurtanın sarısı (akını harç için saklayın)

100 g un

15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (eritilmiş)

1 1/2 tatlı kaşığı zerdeçal

bir tutam tuz

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

1/2 tatlı kaşığı kekik

1/2 tatlı kaşığı maydanoz (kıyılmış)

1/4 tatlı kaşığı tarhun

1/2 tatlı kaşığı taze nane (kıyılmış)

1/2 tatlı kaşığı ayçiçek yağı (tavayı yağlamak için)

Harcı:

2 çorba kaşığı ayçiçek yağı

1 arpacık soğanı (doğranmış)

150 g tane konserve mısır (ya da haşlanmış 2 mısırın taneleri)

25 cl. (1 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu

1 çorba kaşığı krema

125 g lor peyniri (terdhen yarım yağlı)

2 çorba kaşığı taze soğan (ince doğranmış)

1 yumurtanın akı

Sulu krep hamurunu yapmak için, sütü ve yumurta sarısını bir salata kâsesinde karıştırın. Azar azar ve karıştırarak unu ekleyip, tereyağı, zerdeçal, tuz, karabiber, kekik, maydanozlar, tarhunlar ve naneleri katın. 15 cm çapında yapışmayan bir tavaya 1/2 tatlı kaşığı çiçekyağı koyup, kâğıt mutfak havlusuyla tavayı silin. Sonra tavayı orta ateşe oturtup, kızdırın. Tava kızınca, hazırladığınız sulu krep hamurundan 2 - 3 çorba kaşığı koyup (dibini örtmeli, ama kenarlara taşmamalıdır), altın sarısı bir renk alıncaya kadar (30 saniye) kızartın. Sonra altüst edip, krepin öbür yüzünü de altın sarısı bir renk alıncaya kadar (15 saniye) kızartın. Krep bir tabağa çıkarıp (kâğıt kadar ince olmalıdır; yeterince ince değilse, sulu hamura 5 cl süt ekleyip, yeni bir krep yapın). Kalan hamurla 7 krep daha yaparak, kızaran her krep tabaktakilerin üstüne çıkarın. Fırınınızı 170 °C ısıtın. Harcı hazırlamak için, küçük piliç parçalarının üstüne tuz ve karabiberi serpin. Kalın dipli bir tavaya ayçiçek yağının 1 çorba kaşığını koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Yağ ısınca piliç parçalarını koyup, 4 dakika sote ettikten sonra, delikli spatulayla bir tabağa çıkarın. Kalan çiçekyağını tavaya koyup, ısınca arpacık soğanlarını ekleyerek, 30 saniye sote edin. Sonra konserve mısırları koyup, 3 dakika sote ederek, karışımın yaklaşık 1/3'ünü piliç parçalarının bulunduğu tabağa çıkarın. Tavada kalan karışıma tavuk suyunu ve kremayı ekleyip, kısık ateşte 3 dakika pişirin. Sonra tavayı ateşten alıp, karışımı blender kabına aktararak, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Lor peyniri, taze soğanların 1 çorba kaşığı ve yumurta akını, piliç parçaları tane mısırlı karışımın bulunduğu tabağa aktararak, iyice karıştırın. Her krepin üstüne bu harçtan yaklaşık 4 çorba kaşığı koyup, yuvarlayarak, rulo haline getirin. Bir fırın tepsisini 1/2 tatlı kaşığı ayçiçek yağıyla yağlayıp, krepleri katlı bölümleri alta gelecek biçimde tepsiye yerleştirin. Üstlerine kaşıkla blendırdaki sosu döşeyip, tepsiyi fırına vererek, krepleri içlerindeki harç iyice pişinceye kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin. Tepsiyi fırından alıp, krepleri parçalamamaya dikkat ederek, bir servis tabağına çıkarın ve üstlerine kalan taze soğanları serpip, servis yapın.