



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ TAVUKLU KREP BÖREĞİ

[www.beypilic.com.tr](http://www.beypilic.com.tr)

Kabak 500 gr  
Lahana 500 gr  
Pırasa 500 gr  
Havuç 6 Adet  
Soğan 1 Adet  
Maydanoz Yarım Bağ  
Tavuk 2 Adet Göğüs  
Kaşar 25 gr  
Krep için:  
Yumurta 6 Adet  
Süt 1lt  
Un

Yumurta, süt ve unumuzu iyice çırpıttıktan sonra az yağlı yuvarlak bir tavada çok kalın olmayacak şekilde her iki tarafını pişiriyoruz.

Havuç, pırasa, lahana ve kabağı julien doğranarak tereyağında soteliyoruz. Daha sonra önceden haşlanmış tavuğumuzu içine ince ince parçalayıp koyuyoruz. Üstüne kaşar rendeleyip hazırlamış olduğumuz kreplere sarıyoruz. Krepleri önce una sonra yumurtaya daha sonra da galeta ununa bulayıp kızartıp sıcak servisini yapıyoruz.

