



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU KABNELİ KREP SARMASI

- 1 adet tavuk eti
- Yarım kutu konserve mısır
- 1 su bardağı bezelye
- 3 adet havuç küp doğranmış
- 1 kutu labne peynir
- 4 yemek kaşığı mayonez
- 4 yemek kaşığı yağ
- 1.5 su bardağı un
- 3 adet yumurta
- Yarım bardak süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker

Krep için öncelikle yumurta ve unu çırpıp azar azar süt ve suyu ekleyip çırpmaya devam edin. Tuz ve şekeri ekleyip tekrar güzelce çırpıp krepleri pişirmeye geçin, tavaya yağ koyup birer kepçe koyarak kreplerinizi tek tek pişirin ve buzdolabında soğutun.

İç harç için küçük küpler halinde doğradığınız tavukları sana yağda soteleyin, bir kap içinde pişen tavuklarınızı mayonez labne peyniri ve sebzelerinizi ekleyip harmanlayın, kreplerin içerisine bu harçtan koyup güzelce sarın, dikkatlice 3 parçaya kesin katlama yaptığınız yerlere açılmaması için kornişon turşu ile kürdan saplayın ve servise sunun

