



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KREP BOHÇALARI

1 adet küçük boy tavuk
1'er adet havuç, soğan ve patates
5 su bardağı su
Yarım su bardağı haşlanmış mısır
Tuz, karabiber
Sos için:
50 gram tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Krep için:
2 adet yumurta
1,5 su bardağı süt
1 su bardağı un
Tuz
Tavayı yağlamak için:
Sıvıyağ
Servis için:
Taze soğan sapları

Tavuğu yıkayıp geniş bir tencereye yerleştirin. Havuç, soğan ve patatesin kabuklarını soyup, gelişigüzel dilimleyin. Daha sonra tavuğun üzerine yerleştirin. Su ekleyip, tuz ve karabiberini ayarlayın. Yumuşayana dek pişirin. Ocaktan alıp, ılınmaya bırakın. Tavuğu tencereden çıkarıp derisini ve kemiklerini temizleyin. Etini küçük parçalara bölün ve kenara alın. Sos için tereyağını sos tenceresine alıp eritin. Un ilave edip sürekli karıştırın ve sütü yavaş yavaş ekleyin. Ardından tuzunu ayarlayın. Kaynayana dek karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladıktan sonra 2 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp, içine kaşar peyniri ekleyin ve karıştırın. Tavuk parçalarını ve mısırı ekleyip harmanlayın. Üzerini kapatıp kenara alın. Krep için tüm krep malzemesini bir kabın içinde çırpma teli ile boza kıvamına gelene dek çırpın. Krep tavaısını ocağa oturtup, sıvıyağ sürün. Isınınca 1 çorba kepçesi krep hamurundan döküp, yayın ve 1 dakika sonra ters-yüz yapın. Renk alana dek pişirip tavadan alın. Kalan krep hamurunu da aynı şekilde hazırlayın. Daha sonra porsiyonluk bir kaseğin içine 1 adet krep yerleştirin. Ortasına 2 çorba kaşığı tavuklu harç koyup hamurun kenarlarını birleştirerek yukarıda toplayın. Soğan sapıyla bağlayın. Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp, ılık olarak servis yapın.



  lezzetler.com tarif no:155819 • adı:Tavuklu Krep Boh aları • gönderen:kefalet • indirme tarihi:13.05.2024 - 23:22