



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KREP BOHÇASI

Krep için:

3 adet yumurta

2 su bardağı süt

Yarım kahve fincanı sıvıyağ

Aldığı kadar un

İçi için:

500 gr kuşbaşı doğranmış tavuk budu

2 adet yeşil sivri biber

1 adet domates

1 adet kuru soğan

2 adet diş sarımsak

1 tatlı kaşığı domates salçası

Sıvı yağ

1 tutam tuz

1 tutam karabiber

Yağı tavaya koyup soğan ve sarımsağı yemeklik doğrayarak pembeleşene kadar kavurun. Ardından tavuğu ekleyerek soteleyin. Biberleri yemeklik, domatesi konkase (kabuğu soyularak) doğrayın. Önce biberleri sonra domatesleri ekleyerek karıştırın. Salçasını koyup tekrar karıştırın. Tuzunu karabiberini atıp altını kapatın. Krep için karıştırma kabına yumurta, süt ve yağı ekleyip çırpın. Daha sonra unu boza kıvamına gelene kadar ekleyin iyice çırpın. En son tuz ve dereotunu ekleyerek krep tavasına çok az yağ koyarak krepleri pişirin. Pişen kreplerin içine tavuklu harçtan paylaşırıp kreplerin kenarlarını kapatarak bohça haline getirin. Kıvrım yeri altta kalacak şekilde yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üstüne halka doğranmış domatesleri onun üstüne de kaşar peyniri rendesini ekleyin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kaşar peyniri eriyip kızarana kadar pişirin.