



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KREP BÖREĞİ

Serap Engel

- 2 su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 tane yumurta
- 1,5 su bardağı un
- Az tuz
- 1 kase rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 tane haşlanmış tavuk göğüs eti
- 1 kutu konserve garnitür

Yumurta sütle beraber derin bir kasede çırpılır. İçine sıvı yağ, az tuz ve un eklenerek mikserle 2-3 dakika çırpılır. Tabanı yağlanmış yanmaz tava ocakta ısıtılır. Hazırlanan krep hamurundan kepçe yardımıyla dökülür ve arkalı önlü pişirilir, tüm hamur bu şekilde hazırlanır. Haşlanmış tavuk eti bir kaseye elle koparılarak parçalara ayrılır. İçine süzülen garnitür ve az tuz eklenerek karıştırılır. Pişen kreplerin her biri açılır. Ortasına hazırlanan harçtan konur ve bohça şeklinde kapatılır. Tüm krepler bu şekilde hazırlanır ve tepsiye dizilir. Tepsideki böreklerin üzerilerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilir. 170 derece fırında 10 dakika pişen börekler sıcakken servis yapılır.