



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KREP BÖREĞİ

4 adet tavuk but
2 çarliston biber
1 havuç (rende)
2 domates
Sıvı yağ (az miktarda)
Tuz
karabiber
kimyon
köri
Krep için
2 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 yumurta
Çok az sıvı yağ
2,5 su bardağı un
Bir çay kaşığı tuz

Krep malzemesinin tümü derin bir kaptan çırpılır. Boza kıvamına gelen sulu hamurda hiçbir pütür kalmamalıdır. Orta boy teflon tavayı sıvı yağ ile ıslatılır. Orta hareketli ateşle kızdırılır. Kızgın tavaya krep hamuru tavayı kaplayacak kadar dökülür. Bir yüzü kızarıncaya tahta spatula ile çevrilerek diğer yüzü pişirilir. Bu şekilde tüm hamurdan 8-10 adet krep piştikten sonra bir tabakta soğumaya bırakılır. İçinin Hazırlanması : Bir çelik tencereye sıvı yağ konur. Kızgın yağda ilk önce biberler ardından rendelenmiş havuçlar sarartılır. Sarartılan malzemeye küçük doğranmış malzemeler eklenir. Tencerenin kapağı kapatılarak 5-10 dakika domateslerin suyunun çıkması beklenir. Domateslerin suyu çıkınca önceden haşlanmış tiftilmiş olan tavuk butları eklenip, üzerine baharatlarda konur. 5 dk. Daha pişirilip söndürülür. Ve soğumaya bırakılır. Soğutulan krepler ve iç malzemesi alınır. Kreplerin içine malzeme konularak sigar gibi sarılır. Bir kürdan yardımıyla açılması sağlanır. 1000 de ısıtılan fırının tepsi yağlanır. Krep börekleri tepsiye yan yana sıralanır. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilir. Ve fırına verilir. Peynirler eriyince sıcak sıcak servis yapılır.

