



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KREP DÜRMESİ

[Sahrap Soysal](#)

- 3 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)
- 1 su bardağı un (100 gr)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığının ucuyla tuz
- Ayrıca
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- İç malzemesi için:
- 2 adet tavuk göğsü
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- Varsa 2 çay kaşığı hardal
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Yumurta ve tuzu derin bir kab aktarıp mikserle 2 dakika kadar çırpın. Zeytinyağı ve sütü ilave edip pürüzsüz kıvama gelinceye kadar, 2-3 dakika daha çırpmaya devam edin. Karışımı oda sıcaklığında 15 dakika kadar bekletin.

Tabanı ince, kenarları kısa bir krep tavaını kağıt peçetenin ucuna sürdüğünüz sıvıyağla iyice yağlayın. Ya da teflon tava kullanın. Yağı kısık ateşte iyice kızdırın.

Krep hamurundan 1 kahve fincanı kadar alıp kızgın tavanın ortasından başlayarak tavaya aktarın. (hamurun tavaya yayılması için tavayı sallamanız gerekir)

Krebin bir tarafı piştiğinde spatula yardımıyla ters çevirip diğer tarafını da pişirin ve bir tabağa alın. Hamurun tamamına aynı işlemleri uygulayın.

İçini hazırlamak için; tavuk etini parmak şeklinde incecik doğrayıp derin bir kaba koyun. Üzerine rendelenmiş soğan, yoğurt, salça, tuz ve karabiberi ekleyip elinizle iyice karıştırın. Hardalı da ilave edip ağzını kapatın ve buzdolabında bir saat kadar bekleterek marine edin.

Sıvıyağı geniş bir tavaya aktarıp orta ısıya ateşte kızdırın. Buzdolabından çıkardığınız etleri tavaya aktarıp karıştırarak 7-8 dakika kavurun. Mümkünse hiç su eklemeyin.

Tavuk etini ocaktan alıp kreplere paylaşın. Krepleri üçgen şeklinde sarın. Süslü kürdanlarla tutturup salata yanında servise sunun.