



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KREP

Krep hamuru:

500 ml süt

250 gr un

3 adet yumurta

1 ay kaşığı tuz

Tavuk harcı:

2 tane kemiksiz tavuk göğsü

1 küçük konserve garnitür

2 orba kaşığı margarin

4 orba kaşığı un

2 su bardağı süt

Tuz karabiber

Krep malzemelerini blendırla karıştırın. Krep hamurunu buzdolabında en az bir saat bekletin. Tavuğu tuzlu suyla haşlayın ve tiftin. Yapışmaz bir tencerede yağı eritin. Unu renk değiştiren kadar bir yumurta ırpıcısıyla devamlı karıştırarak kavurun. Karıştırmaya devam ederken sütün tamamını yavaşça ekleyip , muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Pişirdiğiniz beşamel sosuna, suyunu süzdüğünüz garnitürü ve tavukları ekleyin ve iyice karıştırın. Buzdolabında bekleyen krep hamurundan, çok iyi ısıtılmış teflon tavanın ortasına birer kepçe dkn. Tavayı, hafifçe kaldırıp, seri hareketlerle döndürüp tavanın her yerine eşit olarak dağıtın. Krebin alt yüzü pişince, ters çevirin ve krebin yarısına i malzemesini bir kat ekleyin. Krepleri yarım ay olacak şekilde ikiye katlayın ve sıcak servis edin.

