



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK ETLİ KREP

<https://www.elele.com.tr>

1 parça haşlanmış tavuk göğüs eti
1.5 su bardağı un
1 su bardağı süt
2 yumurta
2 su bardağı yoğurt
3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
Kırmızı toz biber
2 diş sarımsak
Tuz

Un, süt ve yumurtaları bir kaseye alıp mikserle çırpın. Yapışmaz yüzeyli tavayı hafifçe yağlayıp kepçe dolusu hamurdan boşaltın. Tavayı hafifçe sallayıp hamurun tavaya eşit olarak yayılmasını sağlayın. Krepleri bu şekilde hazırlayın. Kreplerin arasına küçük parçalar şeklinde koparılmış tavuk etini ekleyerek üst üste dizin. Kırılmış sarımsak ve yoğurdu bir kasede karıştırın. En üstteki krebin üzerine sarımsaklı yoğurdu dökün. Ayçiçek yağını kızdırıp kırmızıbiberi ekleyin. Yoğurdun üzerine gezdirip servis yapın.

