



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KREP

2 adet kemiksiz but
8-10 adet mantar
Yarım kutu çiğ krema
2 yemek kaşığı tereyağı
Karabiber
Tuz
Krep için:
Yarım litre süt
1 adet yumurta
7-8 yemek kaşığı un
1-2 yemek kaşığı sıvı yağ
Süslemek için:
Krep sayısı kadar dilimlenmiş kaşar peyniri
Tatlı kırmızı biber
Yeşil biber
Havuç

Butları ve mantarları kuşbaşı doğrayın. Tereyağını tavaya koyun ve kızdırın. İçine tavukları atın beyazlayana kadar kavurun. Mantarları ekleyin, tavuklar iyice pişene kadar soteleyin ve içine kremayı ekleyin. 3-4 dakika kadar pişirerek ateşten alın.

Krep malzemelerini derin bir kap içinde iyice çırpın ve 2 yemek kaşığı sıvı yağ kızdırdığınız tavada önlü arkalı pişirin.

Her bir krepin ortasına tavuklu harçtan koyularak rulo şeklinde sarın, cam tepsiye yerleştirerek üzerine 1'er dilim kaşar peyniri koyarak 180 derece fırında peynirler eriyene kadar fırınlayın.

Biberleri ve havuçları ince ince dilimleyin ve kreplerin üzerine serperek servis yapın.

