



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KREP

1 büyük tavuk göğsü (750 gr civarı)
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 adet sarı dolmalık biber
2 adet yeşil dolmalık biber
1 büyük soğan
1/2 paket krema
1/2 çay kaşığı muskat cevizi rendesi
1/2 çay kaşığı tuz (azaltıp arttırılabilir)
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Krep için:
1 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1/2 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz (azaltıp arttırılabilir)
1 tatlı kaşığı sıvı yağ

Krep malzemelerini bir kaba alıp homojen bir görünüm elde edene dek çırpın.

Tavaya yağı alıp her yanına bulaşmasını sağlayın ve fazlasını kenara alın.

Tava iyice kızdıktan sonra krep harcından 1 kepçeden 1 parmak daha az alarak tavaya dökün. Tavanın sapından tutup oynatarak harcın tavanın tabanında yayılmasını sağlayın.

Her iki yüzünü de orta ateşte ikişer dakika pişirdikten sonra kenara alın. Bütün krep hamuru için aynı işlemi uygulayın.

Krepler pişerken bir yandan da soğanı piyazlık doğrayın. Biberleri uzun uzun doğrayın. Önce soğanları 1 yemek kaşığı sıvıyağda 2 dakika kadar soteleyin, ardından biberleri de ekleyip 3 dakika daha soteleyip kenara alın.

Tavukları çok ince olmayacak şekilde (1 parmak kalınlığında) uzun uzun doğrayın.

Biberleri pişirdiğiniz tavayı iyice ısıtın, içerisine 1 yemek kaşığı sıvıyağı koyup unu da iyice kızdırın. Çok kızgın tavaya tavukları atın, altını hiç kismadan hızlı hızlı soteleyin.

Tavukların dış yüzeyi pişmiş gözüktüğü an, biber soğan karışımını ekleyin ve hızlı hızlı sotelemeye devam edin. Bir dakika kadar sonra kremayı ve muskatı ekleyin.

Krema tıkırdamaya başlayınca tuzu da ekleyip, ateşten alın.

Her krebin içerisine eşit miktarda bölüştürerek tavuklu harçtan koyun. Kreplerin altından ve üstünden katlayıp ondan sonra dürün.

Eğer krepleriniz soğuduysa, bir miktar tereyağ gezdirilmiş tavada alt üst ederek hem krepleri ısıtabilir hem de azıcık kızartmış olursunuz.



© lezzetler.com tarif no:155176 • adı:Tavuklu Krep • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:15.04.2025 - 17:35