



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KREP SARMASI

www.beypilic.com.tr

Un ½ kg
Yumurta 4 Adet
But Sote ½ kg
Süt ½ lt
Domates 3 Adet (Rendelenmiş)
Biber 3 Adet
Soğan 1 Adet
Sarımsak 1 Diş
Sıvı Yağ 1 Su Bardağı
Karabiber
Tuz

But sotelerimizi 1 diş sarımsak, ince kıyım soğan, 1 su bardağının yarısı kadar sıvı yağ ve biber ile sote yapıp ayrı bir kapta bekletilir. Krep hamuru için öbür tarafta yayvan bir kapta yarım litre süt, 4 yumurta, yarım kilo un, kalan yarım su bardağı sıvı yağ tuz ile çırpılır. Bu karışım ayrı bir kaba süzöldükten sonra krep tavaında ince bir şekilde pişirilir. Bu karışımından 11 adet krep çıkar. Kreplerimizin içine yapmış olduğumuz but sotemizi 2 çorba kaşığı ölçüsünde koyup talaş böreği şeklinde sarıp, fırın tepsimize dizilir. Üstüne rendelenmiş domates dökölüp fırına verilir. 180 derecelik fırında veya mikrodalgada 3-5 dakika üzeri kızarıncaya çıkarılır. İsteğe bağılı olarak rendelenmiş kaşar ile servis yapılabilir.

