



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK KREP

www.beypilic.com.tr

Tavuk Göğüsü 1 Adet
Mantar 15 Adet
Kaşar 250 gr
Yumurta 2 Adet
Süt 1 Su Bardağı
Su 1 Su Bardağı
Un 1 Su Bardağı
Tuz
Sıvı Yağ
Kızartma İçin:
Yumurta
Galete Unu

Tavukları ve mantarları haşlıyoruz. Yumurta, su, süt, tuz ve unu derin bir kaptaki çırpıktan sonra krep tavasında pişiriyoruz. Pişen kreplere julien doğranmış tavuk, mantar ve kaşarı rendeleyip sarıyoruz. Yumurta ve galete ununa buladıktan sonra kızartıyoruz.