



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KREP

Krep İçin:

2 adet yumurta

1 su bardağı süt

1 su bardağı un

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Yarım çay kaşığı tuz

İç Harcı İçin:

1 adet tavuk göğsü (küçük küpler halinde doğranmış)

1 yemek kaşığı sıvı yağ

1 adet soğan (doğranmış)

1 adet kırmızı biber (doğranmış)

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Yarım çay kaşığı pul biber

Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yumurtaları çırpın, sütü ekleyin ve karıştırın. Un, tuz ve sıvı yağı ekleyerek pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın. Isıtılmış tavaya ince bir tabaka halinde dökerek her iki tarafını pişirin.

Tavaya sıvı yağı ekleyin, doğranmış soğan ve biberleri soteleyin. Tavukları ekleyerek kavurun. Baharatları ilave edip pişene kadar karıştırın.

Pişen kreplerin içine tavuklu harcı koyun ve üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Krepleri rulo şeklinde sarın veya ikiye katlayın.

Sıcak servis yaparak, tercihe göre yanında yoğurt veya domates sosuyla lezzetlendirebilirsiniz.

