



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUKLU KREP

MALZEMELER 4 kişilik

500 gr haşlanmış tavukgöğsü,

3 su bardağı süt

2 su bardağı un

4 yumurta

3 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Krep hamuru hazırlamak için un, yumurta ve tuzu karıştırın. Kaynatıp soğuttuğunuz sütü azar azar karışıma ekleyin. Bir süre dinlendirdikten sonra tavada kızdırdığınız tereyağın içine krep hamurundan bir kepçe dökün. Bir tarafı pişince krep altüst edip diğer tarafını pişirin. Kreplerin tümü bu şekilde piştikten sonra içlerine haşlanmış tavuğu koyup iki ucu birleştirin.

[ML® Krepli Köfte için tıklayın](#)