



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KREP

İçindekiler

Krep için:

yarım litre süt

2 adet yumurta

1/2 su bardağı un (kıvamı ayarlamak için azaltıp, çoğaltılabilir)

1 tatlı kaşığı tuz.

İç malzemesi:

750 gr. kusbasi doğranmış tavuk eti

1 adet küp şeklinde doğranmış domates

1 adet sivri biber

300 gr. biraz pıslırılmış ve doğranmış mantar

200 gr. rende kasar

2 kaşık tereyağı

tuz

karabiber

Orta boy Tefal yapışmaz kaplama tencereye 1 çorba kaşığı tereyağını koyun eritelim tavuk etini ilave edip bir iki dakika karıştıralım. Daha sonra domates, biber, mantar tuz ve karabiberini ekleyelim. Kısık ateşte pisirelim gerekirse çok az su ilave edilip suyu çekene kadar pisirilebilir. Derin bir karıştırma kabında süt, yumurta, un ve tuz çırpalım. Tefal krep tavaına birer kepçe döküp malzeme bitene kadar krebin iki tarafıda pembelesene kadar pisirelim. pisen kreplerin içine tavuklu karışımından koyup. hafif yağlanmış fırın kabına dizip üzerine kasar peynirini serpeлим. 1. çorba kaşığı tereyağını üzerlerine pay edip orta sıcaklıktaki fırında kasar peynirleri eriyinceye kadar pisirelim.