



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KREP

1 adet tavuk göğsü
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
1/2 adet soğan
10 gr krema
Bir miktar tuz ve karabiber
150 gr un (Krep için)
20 gr sıvıyağ (Krep için)
3 adet yumurta (Krep için)
250 ml süt (Krep için)

Hazırlanışı

İnce doğranmış soğanları zeytinyağında soteleyip tavukları ekleyin ve kavurun. Tuz, karabiber ilave edin. Ayrı bir karıştırma kabında un, sıvıyağ, yumurta, tuz, karabiber ve sütü çırparak krep harcı hazırlayın. Tavada pişirip bir tarafa alın ve içlerine hazırladığınız tavuklu harcı koyup sararak servis edin.