



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KREP

Malzemeler:

2 yumurta
1 bardak süt
2 bardak un
200 gr tavuk
2 domates
1 soğan
Salca
Tuz
K.biber
Kimyon
Kasar peyniri
Sıvı yağ

Hazırlanışı:

Krep hamurunu hazırlayıp tek tek krepleri yapalım.Sonra soğanı kavurup kusbasıdan daha ufak kestigimiz tavukları pişirelim. Domatesi salcayı baharatları ilave edip biraz su katarak pişirelim. Sonra krebin 1 tanesini alalım ortasına harctan susuz alıp koyalım.Önce yanlardan sonra üst ve alttan katlayıp kare sekli verelim. Tepsiye dizelim,sonra kalan sosu krelerin üstüne gezdilrelim. Fırına atalım 15 dk. Çıkarmaya yakın kasar rendesi koyalım.