



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KREP

2 kişilik

Krep hamuru için:

1 adet yumurta

1 su bardağı süt

1 tutam şeker

2-3 çorba kaşığı un

İçi için:

1 adet piliç biftek

1 adet domates

Kekik

Pul biber

Tuz

Üzerine:

Çedar peyniri veya taze kaşar peyniri

Krep için yumurta, süt, un ve şekerini karıştırın. Koyu bir kıvama geldikten sonra, bir kepçe yardımıyla tavanın içine dökün, iki yüzünü de pişirin.

Piliç bifteği haşlayıp küçük küçük doğrayın. Domatesleri de küp küp kesin. Domates, piliç, tuz, kek ve pul biberi karıştırın. Hazırladığınız kreplerin içine bu karışımı koyun ve rulo haline getirin.

Kreplerin üzerine dilimlenmiş taze kaşar peynirini veya çedar peynirini yerleştirin. Az yağlanmış tavada, üzerlerine kapak kapatarak birkaç dakika pişirin. Peynirler eriyince tavadan alarak sıcak servis yapın.
