



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KREP

MALZEMELER

harcı için:

yarım kilo tavuk göğüsü

4-5 adet domates

6-7 adet dolmalık biber

750 gr mantar

2 adet kuru soğan

kırmızı pul biber

karabiber

zeytinyağ

tuz

biraz rendelenmiş kaşar peyniri

krep hamuru için:

4 yumurta

2 su bardağı süt

2 su bardağı un

tuz

YAPILIŞI

Teflon tavaya zeytinyağı konulur ve halka halka doğranmış soğanlar eklenir ve biraz tuz konulur. Soğanlar pembeleşmeye başlayınca ince şeritler halinde doğranmış biberler eklenir. Biberler biraz kavulduktan sonra küp küp doğranmış domatesler eklenir. malzeme suyunu biraz çektikten sonra ince ince doğranmış mantarlar eklenir ve iyice suyunu çekene kadar malzeme pişmeye bırakılır. Başka bir tavada kuşbaşı doğranmış tavuk etleri biraz yağda çevrildikten sonra kendi suyunda pişmeye bırakılır ve biraz kırmızı pul biber eklenir. Malzemeler pişerken krep hamuru hazırlanmaya başlanır. Un büyükçe bir kase nin içine elenir ortası havuz biçiminde açılıp yumurtalar ve tuz eklenir ve hafifçe çırpılır. sonra bir tahta kaşık yardımıyla süt yavaş yavaş eklenerek un yumurta birbirine yedirilir ve buzdolobına kaldırılır. Malzemeler piştikten sonra kreplerin yapımına geçilir. Teflon tavaya biraz yağ akıttıktan sonra birer kepçe dökülerek krepler pişirilir. Pişen kreplerin içine mantarlı tavuklu harç eklenerek rulo yapılır ve bir fırın kabına konulur üzerine bol kaşar peyniri konulduktan sonra fırına verilir ve kaşar peyniri pembeleşince fırından alınıp sıcak sıcak servis yapılır.

[ML® Krep için tıklayın](#)