# TAVUKLU KREP

1 yemek kaşığı taze soğan(ince kesilmiş)
1 çay kaşığı nane
1 yemek kaşığı sana yağı
Aldığı kadar karabiber
1 çay kaşığı kekik
Aldığı kadar tarhun
1 su bardağı rende kaşar
1 çay kaşığı ayçiçek yağı
30 gr sana
Aldığı kadar tuz
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 su bardağı un
2 adet yumurta sarısı
1 adet arpacık soğanı (ince kıyılmış)
1 su bardağı süt
300 gr piliç göğsü
300 gr kaşar peyniri rendesi

Ön hazırlık olarak tavuk etlerini zar şeklinde doğrayın. Arpacık soğanını ince ince kıyın yumurta sarılarını ayrı ayrı çırpın. Fırınınızı 170 dereceye getirip ısıtın. Krep hamurunu hazırlamak için süt ve yumurta sarısını birlikte çırpın. Unu yavaş yavaş ekleyin ve pütürler kaybolana kadar çırpmaya devam edin. Bir kapta Sana'yı eritin. Krep hamuruna eritilmiş Sana, karabiber, tarhun, taze nane ve kekik ilave edip karıştırıp, hamuru bir kenarda bekletin. Harcını hazırlamak için Sana?yı bir tavada eritin. Yağ kızınca tavuk etleri ve soğanı çevirip tavayı ateşten alın. Peyniri ve taze soğanı katıp, karıştırın. Sıcak olarak bir kenarda bekletin. Harçtan geriye kalan maydanoz, tuz, tavuk suyu ve kremayla birlikte blender'a koyup pütürsüz bir hale gelene kadar karıştırın. Blenderda ki karışımı ufak bir tencereye alıp ağır ateşte 3 dakika pişirin. Yumurta sarısını sürekli karıştırarak yavaş yavaş sosa ekleyin. Tavuğun bulunduğu kaba peyniri, taze soğanı, kalan yumurta sarısını da ilave edip iyice karıştırın. Krepleri tavaya dökün ve tavanın kaplamasın sağlayın. Her iki yüzü de kahverendi olacak şekilde alt üst ederek pişirin. Her bir krebin içine 4 çorba kaşığı tavuklu harçtan koyun ve sarın. Üzerine rende kaşar serpin. Fırına sürüp, sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:61525 • adı:Tavuklu Krep • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:03.06.2024 - 16:04