



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KREP

Krep için:

3 adet yumurta
2 su bardağı süt
Yarım kahve fincanı sıvıyağ
Aldığı kadar un

İçi için:

150 gram tavuk göğüs eti
2 adet patlıcan
1 adet pırasa
100 gram lahana
8-10 adet mantar
3 adet kırmızı biber
Tuz, karabiber
1 su bardağı zeytinyağı
200 gram dil peyniri

Krepi hazırlamak için, tüm malzemeyi akışkan kıvamlı bir hamur elde edene kadar mikserde karıştırın. Karışımdan bir kepçe alarak yapışmaz yüzeyli tavada önlü arkalı kızartın. Tüm karışım bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Sebze kavurması için tüm sebzeleri ince doğrayıp tuz ve karabiberle karıştırın. Zeytinyağında ince şeritler halinde doğranmış tavuk etleriyle beraber sebzeleri kavurup, ocağın altını kapatın. Dil peynirini tel tel ayırıp sebze kavurması ile karıştırın. Sebze kavurmasını kreplerin içine pay edip rulo yapın ve servis tabağına aktarın.