



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KREP

- 1 su bardağı un
- 2 su bardağı süt
- 3 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- İçerisinde:
- 400 gram tavuk eti
- 1 soğan
- 2 domates
- 1 havuç
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı salça
- 100 gram kaşar peyniri

Derince bir kabın içine yumurtaları kırın. Üzerine sütü, unu, zeytinyağını ekleyip iyice çırpın. Bu harç boza kıvamından biraz daha akışkan olmalıdır. 5 dakika dinlendirin. Bu arada rendelenmiş soğanı tereyağında 2 dakika kavurun. Üzerine çok küçük doğranmış tavuk etlerini ekleyip kavurmaya devam edin. Salça, domates ve rendelenmiş havucu da üzerine ilave edip 10 dakika kadar pişirin. İsteddiğiniz baharatları ekleyip ocaktan alın. Krep harcını yağsız tavaya kaşıkla dökerek, iki yüzünü de pişirin. Tavuklu harcı içlerine paylaşırıp kaşar peyniri ekleyip katlayın. Fırın tepsisine dizip üzerlerine de kaşar peyniri serpin ve 190 derecelik fırında 5 dakika pişirip çıkartın, sıcak servis yapın.