



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KREP

İlknur Demircan

- 1 Su Bardağı Un
- 1 Su Bardağı Süt
- 1 Adet Yumurta
- Tuz
- 4 Adet Tavuk Biftek
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1/2 Paket Krema
- 1 Adet Yeşil Biber
- 1 Adet Kırmızı Biber
- 1 Adet Rendelenmiş Muskat
- 1 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar

Öncelikle yemeklik doğradığımız soğanları yağda kavuralım ve tavukları ekleyelim. Tavukları, suyunu bırakana kadar pişirdikten sonra içine ince kıyılmış yeşil ve kırmızıbiberleri de ekleyip suyunu çekene kadar kavurmaya edelim. Kremasını ve bir çay kaşığı muskatı ekleyip altını kapatın. Krep hamuru için un, süt ve yumurtayı iyice çırpıp içine bir tutam tuz serpelim. Bir tavaya kepçe yardımıyla krep hamurunu döküp iyice yayalım. Daha sonra hazırladığımız içten kreplerin içine koyarak küçük bohçalar hazırlayalım ve üzerine kaşar rendesi serpiştirip fırına verelim. Izgara ayarında 10 dakika kaşar eriyip kızarana kadar pişirdikten sonra fırından çıkarabiliriz.