



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU KREP SARMASI

1,5 su bardağı un  
2 yumurta  
1 su bardağı süt  
1 çay kaşığı tuz  
İçerisinde:  
Yeşil biber  
Kırmızı biber  
Mantar  
1 kuru soğan  
1 tavuk göğsü

Unun içerisine diğer hamur malzemeleri konarak çırpıcı ile çırpılır.

Bir tavaya az yağ dökerek bir kepçe yardımıyla hamur tavaya dökülür önce bir tarafı daha sonra da diğer tarafı pişirilir.

İçerisinde; biber mantar ve soğan jülyen doğranır, bir tavaya yağ konur beraberce sotelenir.

Tavuk önce haşlanır daha sonra jülyen doğranır biraz tavada sotelenir. Biberli içle birleştirilir.

Pişirilen krep alınır, bir fırça yardımıyla içine biraz yağ sürülür daha sonra ortasına yeteri kadar iç konarak krep rulo şeklinde sarılır.

Sarılan krepler bir fırın tepsinde dizilir üzerine kaşar rendelenir, kaşar kızarmaya kadar fırına sürülür, takribi 10 dakika kadar fırında tutulur.

