



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU LABNELİ KREP

Krepler için:

1.5 su bardağı un

3 yumurta

1 su bardağı süt

Yarım bardak su

1 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı şeker

İç için:

2 adet tavuk göğsü

Yarım kutu konserve mısır

1 su bardağı haşlanmış bezelye

2-3 adet haşlanmış küp havuç

1 kutu labne peynir

3-4 yemek kaşığı mayonez

Krep için öncelikle yumurta ve unu çırpıp azar azar süt ve suyu ekliyerek çırpmaya devam edin. Tuz ve şekeri ekliyerek tekrar güzelce çırpıp krepleri pişirmeye geçin. Yanmaz tavayı ısıtıp bir yemek kaşığı sıvıyağ koyup bir kepece krep hamurundan döküp arkalı önlü pişirin. Bütün krep hamurunu bu şekilde pişirip buzdolabına koyup soğutun. İç harç için çok minik küp küp tavuk göğsü etini kesip biraz sıvıyağ ve tuz ile soteleyip pişirin. Bir kap içerisine pişen tavuk etlerini, labne peynirini, mayonezi, sebzeleri ekleyip güzelce karıştırın. Kreplerin içine harçtan yeteri kadar koyup güzelce sarıp rulo yapalım. Dikkatlice 3 parçaya kesip, katlama yaptığımız açılan yerlerine kornişon turşu ile kürdanlarımızı saplıyalım.

