



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MANTARLI KREP

1 su bardağı un
3 adet yumurta
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı süt
Tuz
İçi için:
3 adet tavuk göğüs eti
3 su bardağı mantar
1 yemek kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı hazır çiğ krema
1 yemek kaşığı un
Karabiber
Tuz

Derin bir kaseenin içine yumurtaları ve tuzu ekleyip 2-3 dakika köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Sonra zeytinyağı, un ve sütü ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar çırmaya devam edin. Bir kenarda en az 10 dakika dinlendirin.

Bu karışımdan fincan dolusu alın, teflon tavaya dökün. Krebi arkalı-önlü kızartın. Bu şekilde 12 adet krep yapın. Tavuk göğüslerini haşlayıp küçük küçük doğrayın. Bir tavada tereyağını kızdırıp, ince doğranmış mantarları 2-3 dakika kadar kavurun. Üzerine tuz, karabiber ve unu serpiştirin. 1-2 dakika bu şekilde kavurmaya devam edin. Daha önceden haşlayıp didiklediğiniz tavuk etlerini karışıma ilave edin. Üzerine kremayı gezdirin ve 4-5 dakika kadar soteleyip ocaktan alın.

Hazırladığınız karışımı kreplerin içine paylaştırıp servis yapın.

