TAVUKLU MANTARLI KREP

1 nescafe fincanı un
1 nescafe fincanı süt
2 yumurta
3 çorba kaşığı erimiş yağ
1 çay kaşığı tuz
12 parça tavuk kalçası
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı tuz
Yarım kilo süt
1 büyük paket mantar
Kaşar peyniri
Kırmızı biber

Tüm malzemeleri blendırda karıştırın.Teflon tavaya biraz yağ koyun ve kızgınlaşınca üzerine parça parça dökün ve alt-üst ederek krepleri pişirin.
İçinin yapılışı: Tavukları haşlayın sonra didikleyin. Mantarları tavada çok az suyla pişirin.Teflon tavada orta ateşte 1 yemek kaşığı margarin eritilir sonra üzerine yavaş yavaş un ekleyin, sütü ve 1 çay kaşığı tuzu da ekleyip koyulaşıncaya kadar karıştırın. Eğer topçuklar oluşursa çırpma aletiyle bunları yok edebilirsiniz. Sosumuzu tavukla ve mantarla karıştırın. Sonra pyrex çıkarıp kreplerin arasına bu karışımı döküp sonra dürüm gibi sararak pyrexte yanyana dizelim.Üzerine kaşar peynir rendeleyip biraz da kırmızı biber serptikten sonra fırında 180 derecede 40 dakika pişirin.

ML® Tavuklu Mantar için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3251 • adı:Tavuklu Mantarlı Krep • gönderen:SosiScan • indirme tarihi:08.05.2025 - 16:21