



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU MISIRLI BEZELYELİ LABNELİ KREP RULO

- 1,5 su bardağı un
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- Yarım su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- İç için:
- 2 adet tavuk göğsü
- 1 çay bardağı mısır
- 1 su bardağı haşlanmış bezelye
- 2 adet haşlanmış havuç
- 1 kutu labne peyniri
- 3 yemek kaşığı mayonez
- 3 yemek kaşığı margarin

Krep için öncelikle yumurta ve unu çırpıp azar azar süt ve suyu ekleyip çırpmaya devam edin, tuzunu ve şekerini ekleyin.

Yanmaz tavayı ısıtıp 1 yemek kaşığı margarini eritin. 1 kepçe krep hamurundan döküp arkalı önlü pişirin.

İç harç için tavuk göğsü etini küçük küçük kesip 1 yemek kaşığı yağda soteleyin. Bir kap içerisine pişen tavuk etlerini, labne peynirini, mayonezi, sebzeleri ekleyip güzelce karıştırın. Kreplerin içine harçtan koyup rulo yapın. 3 parçaya kesip katlama yaptığımız açılan yerlerine kornişon turşu ile kürdanlarımızı saplayalım.