



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MISIRLI KREP

1 adet yumurta
1 adet kuru soğan
0.5 çay kaşığı tuz
1 su bardağı mısır
2 adet tavuk göğsü
3 yemek kaşığı sana Crème Bonjour
0.5 yemek kaşığı köri
3 diş sarımsak
125 gr un
1 su bardağı süt
3.5 su bardağı ayçiçek yağı

Unu ve tuzu birlikte eleyerek ortasını havuz biçiminde açın. Ortasına yumurtayı kırın. (Ya da bu işlemleri bir kase içinde yapın). Yavaşça sütü azar azar ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar telle iyice karıştırarak çırpın. Krep tavaını iyice kızdırın. Tava kızınca bir fırça ile ayçiçeğı yağı sürün. İyice kızgın tavaya altını kaplayacak kadar hamur döküp, bir kez alt üst ederek, iki tarafı da altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin. Diğer krepleri de aynı şekilde pişirin.