TAVUKLU VE PAZILI KREP (MORNEY SOSLU)

0.5 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı sana
5 yemek kaşığı krema
Aldığı kadar beyaz biber
0.5 yemek kaşığı taze ot
0.5 demet pazı
60 gr parmesan peynir
Aldığı kadar beşamel Sos
15 adet tuzlu krep
400 gr kemiksiz tavuk göğüs eti

Fırınınızı 200 °C'ye getirip, ısıtın. Önce krepleri hazırlayın. Bunları hazırlarken, krepin sütünü koymadan önce un ve yumurta karışımına 1/2 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz, dereotu, tarhun, vb. dilediğiniz taze otlardan koyun. Sütünü koyup, krepleri hazırlayın. İkinci olarak Morney sosu hazırlayın. Bunun için beşamel sosu bir tencerede telle sık sık karıştırarak ısıtın. Tencereyi ateşten alın. İçine parmesan veya kaşar peyniri rendesinin yarısını ilave edin. Birkez karıştırıp bir kenarda bırakın. Sana'yı bir tavada eritin. Tavuk göğsü parçaları (küçük küpler halinde doğranmış), pazı (yıkanıp, ayıklandıktan sonra ince kıyılmış), tuz ve biberini ilave edip birkaç dakika sote edin. Fazla yağını süzdürüp atın. Kremayı katıp, 3-4 dakika daha pişirin. Tavayı ateşten indirin. Krepleri masaya yayın ve karışımı eşit olarak krepler arasında paylaştırın. Diğer taraftan toprak bir kabın tabanına biraz Morney sos dökün ve krepleri katlanmış uçları alta gelecek şekilde yerleştirin. Üzerine kalan Morney sosu döküp kalan Parmesan ya da kaşar peyniri rendesini üzerine serpin ve çok sıcak bir fırında altın sarısı bir renk alıp, yer yer kahverengileşinceye kadar gratine edin .Tavuklu ve pazılı krepi önceden ısıtılmış tabaklara aktarıp sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:61467 • adı:Tavuklu ve Pazılı Krep (Morney Soslu) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:30.04.2024 - 14:59