



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENGİN KREP

500 ml süt
3 yumurta
Tuz
250 gr un
25 gr yağ
Harcı için:
1 soğan
1 kase haşlanmış tavuk eti
4 sivri biber
10 mantar
4 domates
1 kabak
1 su bardağı rende kaşar
1 küçük kase mısır
Tuz
Karabiber
Kri
Kekik

Krep malzemelerini, yumurta, yağ ve un sırasıyla blendıra konup birkaç dakika blendır çalıştırılır.

Hamur tavaya dökmeye uygun ağızlı bir kaba konup ağzı kapatılıp en az bir saat tercihen de 8 saat buzdolabında beklemeye bırakılır. Krep hamurunuzu kullanacağınız zaman tekrar telle karıştırıp karışımı homojen hale getirip o şekilde kullanmanız gerekmektedir.

Krep tavanızı ocağa koyup iyice kızdırın. 1 çay kaşığı kadar yağı tavaya koyup kağıt havlu yardımıyla tavanın her tarafının yağlanmasını sağlayın. Tavanızın byklğne göre sadece tavayı incecik kaplayacak kadar miktarda hamuru tavaya dökün ve bir dakika kadar sonra kenarların tavadan ayrıldığını grdğnz zaman hamuru ters çevirip diğer yüzünü de pişirin. Bütün hamur malzemesi bitene kadar kreplerinizi yapın ve bekletin.

İ malzemesi için çok minik doğranmış soğanlar 1 kaşık yağ konmuş tavada az sotelenir ve içine kuşbaşı doğranmış tavuk parçaları eklenip harlı ateşte karıştırarak pişirilir ve ayrı bir kaba alınır. Aynı tava tekrar ateşe konur ve yine harlı ateşte önce biberler sotelenir sonra da kuşbaşı doğranmış mantarlar birlikte sotelenir. Bunlar da tavukların üzerine alınır. Tava yine ateşe konur ve tavuklarla aynı büyüklükte doğranmış kabaklar içine eklenerek yine harlı ateşte (harlı ateş sebzelerin su bırakmadan pişmesini sağlayacaktır) sotelenir. En son kabukları soyulmuş ve doğranmış domatesler tavada çok az sotelenir ve bütün malzemeler tavaya konur. Baharatları da eklenip tavada biraz karıştırılır ve ocak kapatılır.

Krep hamurlarınızı tepsiye yerleştirin ve bir kenarlarına tavuklu karışımdan koyun. zerine bir tatlı kaşığı kadar kaşar peynirini serpiştirip hamurun diğer yarısını üzerine kapatın. İsterseniz zerine de bir miktar kaşar serpip önceden ısınmış olan 200 derecedeki fırında 5 dakika kadar ısıtıp sıcak sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:119069 • adi:Zengin Krep • gönderen:suda • indirme tarihi:04.04.2025 - 23:53