

## Tavuklu Bohca

### Malzemeler

Krep malzemesi;

3 yumurta

1/2 litre sut

1 yemek kasigi sivi yag

Aldigi kadar un

1,5 cay kasigi kabartma tozu

Tuz

Ic harci icin:

Minik dogranmis tavuk gogsu

Kucuk dogranmis carliston biber

Kabuklari soyulmus ve iri dogranmis domates

Karabiber

Tuz

Uzerine;

Dilimlenmis kasar peyniri

### Yapilisi

Krep malzemelerini karistirip,krepleri pisirelim.

Bu olcuden 14-15 tane krep cikiyor.

Krepler pisirildikten sonra ic harc hazirlanmaya baslanir.Tavaya yag konup tavuklar ve biberler suyunu salip cekene kadar pisirilir.Daha sonra domatesler,tuz ve baharatlar da eklenip biraz daha pisirilir.Harci tum kreplere esit bir sekilde paylastiriyoruz,ama bol olsun.Sonra krebin karsilikli kenarlarini kapatiyoruz,gerekirse acilmamasi icin kurdanla tutturuyoruz.Ters cevirip borcama yerlestiriyoruz, pisirecegimiz zaman uzerine hafif sulandırılmış salca gezdiriyoruz ve kasar dilimlerini hepsinin ustune yerlestiriyoruz.Onceden isitilmiş firinda kasarlar eriyene kadar pisiriyoruz.