

Tavuklu Krepli Manisa Kebabi

Malzemeler

500 gr tavuk eti (but kısmi)

1 kuru sogan

3 domates

1 corba k. salca

200 gr taze bezelye

250 gr dilim kasar

Tuz, karabiber

Krep icin:

250 ml un

3 yumurta

400 ml sut

Yarım cay kasigi tuz

30 ml siviyağ

1 corba k. tereyağı

Yapılışı

Krep malzemelerini cirpip buzdolabında bekletin.

Kuru sogani ve bir domatesi soyup doğrayın. Tavuk etini küçük kusbasi doğrayın. Tavuk etlerini kavurup sogani ekleyin. Tavuklar pismeye başladığında domates ve salcayı ekleyip 1-2 dk karıştırıp, bezelyeyi koyup pisirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırıp ocaktan alın. Krep tavaşına 1 cay kasigi tereyağı koyup, tavanın ortasına krep hamurundan koyup tavaya yayın. Her iki tarafını da pisirip kenara alın. Krep hamurunu bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Krepin ortasına tavuklu karışimdan koyup kenarlarını bohca gibi kapatın. Butun krepleri aynı şekilde hazırlayın. Domatesleri yuvarlak dilimleyin, biberleri dorde bolun. Krep bohcalarının üzerine kasar peyniri, ve domates ve biber koyup önceden 200 derecede ısıtılmış fırında kasarlar eriyene kadar pisirin.