FESLEĞENE SARILI KIRMIZI BİBERLİ KREP

2 yemek kaşığı margarin
2 adet yumurta
2 su bardağından biraz az un
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
5 adet kırmızı biber
1 demet fesleğen

Un, süt ve su ile hiç topak kalmayana kadar iyice çırpın. Yumurtaları ekleyin biraz daha çırpın. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur edin. Teflon tavaya 1 yemek kaşığı kadar sana margarin koyup eritin. Tavaya 1 kepçe hamuru dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin.kreplerimizin arasına kırmızı biber koyalım ve rulo şeklinde sarıp üzerine dönerli bir şekilde fesleğen otunu saralım



© lezzetler.com tarif no:111776 • adı:Fesleğene Sarılı Kırmızı Biberli Krep • gönderen:bahçem • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:06