



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK TOZLU KREP

60 gr margarin
250 ml süt
150 gr un
150ml su
4 yumurta
1 tatlı kaşığı fındık tozu
Bir çimdik tuz
Yarım limon kabuğu

Un süt tuz su yumurta fındık tozu limon kabuğunu 1 saat dinlendirin. Krep hamuru hazır. Süre sonunda, yaklaşık 18cm'lik yağlanmış teflon tavaya bir ölçü (Kepçe) krep hamuru alın, her iki tarafı hafif kızarıncaya kadar pişirin.

