



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ KREP

www.schaer.com

110 g Schär 7Farina7

2 yumurta

2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

250 ml süt

Tuz

Unu bir kaseye eleyin ve tuzu ekleyin. Ardından sürekli karıştırarak sütü ekleyin.

Yumurtaları hafifçe çırpın ve erimiş tereyağı ile birlikte unlu karışıma ekleyin. Hamuru bir süre dinlenmeye bırakın. Tavayı ısıtın ve karışımdan 3 - 4 yemek kaşığı (tavanın tabanını kaplayacak kadar) alarak tavaya dökün. Altını kısarak pişirin.

Krepı çevirerek yüzünü de pişirin. Lezzetli bir krep için üzerine peynir veya jambon ilave edin. Eğer tatlı bir krep isterseniz üzerine çikolata kreması veya reçel sürebilirsiniz. Krepı rulo haline getirerek servis yapın.

