



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOHUT UNLU MİNİK KREPLER

1+1/2 su bardağı nohut unu  
1+1/2 çay kaşığı ince deniz tuzu  
2 büyük yumurta  
1/2 su bardağı su  
1 bardak ayran  
20 gr eritilmiş margarin  
2 yemek kaşığı siyah susam  
1 çay kaşığı sarı hardal tohumu  
Kızartmak için:  
50 gr hardal tohumu yağı  
10 gr sızma hindistancevizi yağı  
10 gr eritilmiş margarin

Nohut unu, tuz, yumurta, su, ayran ve 20 gr yağı karıştırıp hamuru çırparak pürüzsüz bir kıvamda hazırlayın. biraz dinlendirip tekrar çırpın.

Bir kaç kez bu işlemi tekrarlayın nohut unu daha lezzetli ve daha kıvamda olacaktır.

Listeden olan yağ çeşitlerini eritilmiş sana yağ ile bir kasede birleştirip hafif karıştırın fırça yardımı ile krepleri pişirirken bu yağı kullanın.

Ufak boy bir tavayı fırça ile yağlayarak ısıtın.

Bir çorba kaşığı dolusu tavaya döküp düzelterek krepleri tek tek pişirmeye başlayın.

Kreplerimizin kenarları altın sarısı olanadek pişirip krepleri servis tabağına alıp kahvaltıda servise sunabilirsiniz.

