SUCUKLU KEREVİZLİ KREP

4 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı un
2 su bardağı süt
500 gr kereviz
2 adet yumurta
1 kangal sucuk
1 tatlı kaşığı pul biber
Tuz

Kerevizleri haşlayıp minik minik doğrayın. Parmak sucuklarıda tavla zarı büyüklüğünde doğrayın.
4 yemek kaşığı eritilmiş margarin içine doğranmış kereviz, sucuk, un, süt, tuz ve yumurta eklenip harmanlanır. Yağlanmış fırın tepsisine hazırlanan parmak sucuklu kerevizli krep hamuru dökülüp 180 derece ısınmış fırında pişirin. Üzerine pul biber serpip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:111757 • adı:Sucuklu Kerevizli Krep • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:06