



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞOTLU KREP

3 adet yumurta
3 su bardağı süt
3.5 su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
3 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı tuz
3 bağ aşotu
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Bir kabin içine yumurtaları kırıp üzerini sütü döküyoruz, ikisi bir arada çırpıyoruz. Ardında unumuzu döküp kabartma tozunu sıvı yağını ve tuzunu katıyoruz, hepsini bir arada karıştırıyoruz içinde hiç un pütürlüğü kalmayacak şekilde hızlı bir şekilde çırpıyoruz. Tavayı margarinle yağlayıp krepleri tek tek pişiriyoruz. Yıkayıp doğradığımız aşotlarını 1 yemek kaşığı margarinle kavurup pul biberi ekliyoruz piştikten sonra 1 çay bardağı kaşar peynirini ilave ediyoruz. Kreplerin içine doldurup servise sunuyoruz.

