



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ HAŞHAŞLI KREP

- 3 bardak süt
- 1,5 bardak un
- 1 kaşık safran
- 2 tane yumurta
- 100 gram margarin
- İç harcı için:
- 1 kase hatay peyniri
- 1 kase kaşar peyniri
- 1 kase dövülmüş badem
- 1 acuç haşhaş

Yumurta ve sütü mikserle çırpalım safranı ılık suda bekletip suyunu süte katalım ununu katıp tekrar çırpalım büyük bir tavaya margarin koyup krepleri pişirelim tenceremizi kalan margarinle yağlayıp alta kerep koyalım üzerine hatay peynirive kaşar peyniri dizelim haşhaşla bademleri serpelim tekrara krep kapatalım kısık ateşte tencerenin ağzını yarım kapatarak pişirelim spatula yardımıyla tersini çevirelim diğer tarafında pişirip dilimleyerek servis edelim.

