



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KREP

450 gr İçim Taze Peynir
250 gr İçim Süt
120 gr un
50 gr badem
10 gr bal
2 adet yumurta
Tuz

Yumurta, un ve bir tutam tuzu tel çırpıcı ile iyice karıştırın. İçim Sütü yavaşça ilave ederek karışımı çırpmayı sürdürün. Pürüzsüz bir karışım elde edene kadar çırpmaya devam edin. Yapışmaz tabanlı bir tavayı ısıtın. Hazırladığınız karışımdan bir kepçe alıp tavaya dökün ve iyice yayılmasını sağlayın. Kenarları kızarmaya başlayınca diğer tarafını spatula yardımıyla çevirin. Aynı işlemi tüm malzeme bitene kadar tekrarlayın. İçim Taze Peyniri balla karıştırın. Bademleri iri parçacıklı kalacak şekilde rondodan geçirin ve İçim Taze Peynirli karışıma ilave edin. Karışımı kreplerin üzerine pay edip dörde katlayın. Üzerine bal gezdirerek ılık servis edin.

