



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BAHARATLI YUMURTALI KREP

3 bardak süt
2 bardak un
2 tane yumurta
1 ay kaşığı kabartma tozu
100 gram margarin
Üst sosu için:
4 tane yumurta
1 kařık kuru nane
1 kařık pul biber
1 kařık çeřnili tuz
Yeteri kadar sıvı yağ

3 bardak sütü ve 2 tane yumurtayı ırpalımiine un ve kabartma tozu katalım mikserle çırpıp zleřtirelim tavaya sana margarin koyalım kızdırıp krep hamurumuzdan döküp pişirelim ve hamur bitene kadar aynı işlemi yapalım ayrı bir kabin içinde 4 tane yumurtayı kiralım içine çeşnili tuz nane pul biber katıp karıştıralım sıvı yağımızı tavaya koyup kızdıralım kreplerimizi baharatlı yumurtaya batırıp kızgın yağda kızartalım ılık olarak servis edelim.