



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI EKMEK KREBİ

4 dilim bayat ekmeK
4 adet yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı bal
1 çorba kaşığı pekmez

Ekmeđi rondodan geçirin ve karıştırma kabına aktarın. Üzerine unu, sütü ve yumurtayı ilave edip karıştırın. Boza kıvamında bir karışım elde edin, koyu olursa su ile açın. Krep tavaşını tereyağı ile yağlayın. Hamurdan üzerine dökün. Önlü arkalı pişirin. Üzerine bal dökün ve dürüm yapın. Servis tabağına alarak üzerine ince ip gibi pekmez dökün. Servis yapın.

