



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI HAŞHAŞLI KREP

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
2 su bardağı kadar un
2 yemek kaşığı haşhaş
1 çay bardağı fındık içi
1 çay bardağı bal
1 çimdik tuz
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Fındık içi, bal, 1 yemek kaşığı haşhaş ve sıvı yağı ayırın.

Önce sıvı malzemeleri pürüzsüz şekilde fazla köpürmeden karıştırın. Sonra unu eleyerek tüm malzemeleri ilave edin. Pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar çirpin.

Krep tavaına sıvı yağdan çok az koyup tavayı ısıtın. Kepe ile tavaya hamur koyup arkalı önlü pişirin. Her krep arasına önce 1 kaşık bal dökerek, haşhaş ve fındık serpiştirin. 5-6 kat olunca en üstünü süsleyip hafif ılık servis yapın.

