



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI TAHİNLİ KREP

5 yemek kaşığı bal
100 gr tahin
3 su bardağı un
2 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı margarin

Krep hamuru için ayrı bir yerde 3 yumurta ile tuzu köpürene kadar çırpın.sütü ekleyin.azar azar un katın ve boza kıvamına gelene kadar çırpın.yanmaz tavanızı ocağınızın üstüne alın.tavanızı 3 yemek kaşığı sana klasik margarinin bir kısmıyla yağlayın. yağınız kızdığında üzerine 1 kepçe krep hamuru dökün.tavanızı sağa ve sola doğru kaydırarak krep hamurunuzun tavanın tamamını kaplamasını sağlayın. Kreplerinizi önlü arkalı kızartın. Önce bal sonra tahin sürün ve servis yapın.



Fotoğraf "Ay Fer" tarafından gönderildi. 13.06.2015