



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIRIHTA (RİZE)

- 1 ay kaşığı karbonat
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı erimiş margarin
- 1 tutam tuz
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardağı şeker

Karıştırma kabının içine suyu, tuzu, erimiş margarini ve karbonatı koyup iyice eriyene kadar karıştırılır. Daha sonra yavaş yavaş un ilave edip karıştırmaya devam edilir. Krep hamurunda biraz daha yoğun bir hamur elde edilir. Tavaya sıvı yağı koyup iyice ısınmasını beklenir. Kızgın yağın içine kaşık yardımıyla hamur alıp yavaş yavaş akıtılır. İki tarafı güzelce kızartılır. Servis tabağına dizerken aralarına şeker serpilir.

