



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİYA TOHURLU KREP (KANADA)

- 1 Su Bardağı Un
- 2 Adet Yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı Kabartma Tozu
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Su Bardağı Su
- 1 Yemek Kaşığı Sıvı yağ
- 1 Su Bardağı Süt
- 3 Çorba Kaşığı Çiya Tohumu
- 1 Tatlı Kaşığı Tarçın
- 1 Çay Kaşığı Vanilya

Un, süt, çiya tohumu su ile hiç topak kalmayana kadar iyice tüm malzemeleri ilave ederek çırpın. Yumurtaları ekleyin ve biraz daha çırpın.

Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur elde edin.

Tavaya sıvı yağ koyup kızdırın. Tavaya 1 kepçe hamuru dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin.

Üzerini dilediğiniz gibi yaban mersini ve krema ile süsleyebilirsiniz.

