



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CRÈPE

4 yumurta
150g. un
½ litre süt
50 g. eritilmiş tereyağı
5 g. Tuz
yeteri kadar vanilya

Yumurtaları kırıp şeker, tuz, vanilya ilave ediniz. Sütün ¼ ünü ilave edip tekrar karıştırınız.

Unu eleyip ilave ediniz.

Eritilmiş ama kızgın olmayan yağı ilave ediniz.

Geriye kalan sütü ilave edip tekrar karıştırınız.

En az 30dk. dinlendirip tekrar karıştırınız.

Çapı 15-20 cm. olan crêpe tavasını hazırlayınız. Dip kısmı kenarlara gelecek kadar yağlayınız.

Hazırlanan hamurdan yarım kepçe dökünüz.

Tavayı hemen hareket ettirerek her tarafına yayılmasını sağlayınız. Ocak üstünde hafif hafif sallayarak bir tarafı pişince diğer tarafını çeviriniz.

Diğer tarafını da aynı şekilde pişiriniz. Yağlı kağıt veya tahta üzerine çıkarınız.

Soğuyunca arasına yağlı kağıt koyarak istediğiniz yerde kullanınız.



Fotoğraf "yandaş" tarafından gönderildi. 21.07.2020