



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DANTEL KREP

15 gr margarin
2 su bardağı un
0,5 çay kaşığı zerdeçal
0,5 çay kaşığı tuz
2 yumurta
2 su bardağı hindistancevizi sütü
1 su bardağı su
0,5 adet kuru soğan

Bütün malzemeleri karıştırma kabına koyup, mikser yardımıyla karışımı, sulu bir hamur haline getirin. Kalın tabanlı bir tavayı, orta ateşe koyun. Yarım soğan ile tavayı margarinle yağlayın. Tava kızınca, Krep dantel aparatı ile yuvarlak hareketler yaparak, hamuru tavaya dökün. Bütün karışımı bu şekilde yaklaşık 20 krep yapabilirsiniz

