



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANTELLİ KREP

2 yemek kaşığı yağ

1 su bardağı un

1 su bardağı süt

1 adet yumurta

1/2 su bardağı su

1/2 çay kaşığı tuz

1/çay kaşığı zerdeçal

Tek kullanımlık plastik veya köpük bardak

Süslemek için:

4-5 tane çilek

Un hariç bütün malzemeyi karıştırıp unu azar azar ilave ederek boza kıvamından biraz daha akıcı bir krep hamuru hazırlayın.

Kalemten ince çubuk şeklindeki herhangi bir nesneyi ateşte ısıtarak tek kullanımlık plastik bardağınızın altına 1 delik açın. (3 delik açarak farklı şekillerde elde edebilirsiniz).

Yağı eritip çay tabağına koyun, kağıt peçeteyi bu yağa batırıp her seferinde teflon tavanızı yağlamak için tavanın yanına koyun.

Akıtma kabınızı ve bardağınızda tavanızın yakınına hazırlayın.

Akıtmanızdan kepçe ile bardağa doldurup orta ısıdaki tavaya, kendi etrafında dairesel halkalar çizerek şekil verin ve sadece tek tarafını yakmadan pişirin.

İki tarafını ortaya doğru elinizle veya spatula ayırdımıyla katlayın. Ucundan tutarak rulo yapın. (Dilerseniz krebi yırtmadan tabağa alıp, pişen kısmı içe gelecek şekilde de katlayabilirsiniz.)

