



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKLİ KREP

<https://ihe.com.tr>

4 dilim bayat ekmeğ
1,5 su bardağı süt
4 adet yumurta
2,5 çay bardağı un
4 çorba kaşığı bal
Tereyağı

Ekmeğleri ufalayın, üzerine süt döküp ıslatın. Yumurtaları, unu ve balı ufalanmış ekmeğe ilave edip, iyice karıştırın. Fındık büyüklüğünde tereyağını tavaya koyup kızdırın. Hazırladığınız karışımdan bir miktar dökün. Tavayı sallayarak hamurun yayılmasını sağlayın. Krebin her iki tarafını da pişirin. Hamur bitinceye kadar aynı işlemi tekrarlayın. Ekmekli kreplerin üzerine fıstık ezmesi sürebilir ya da kompostoyla birlikte servis yapabilirsiniz.
