



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİ KREMALI LAHANALI KREP

400 gr. lahana
1 adet yumurta
1 adet soğan
3,5 su bardağı un
2 yemek kaşığı margarin
1/3 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
2 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı ekşi krema

Lahanayı, soğan ve tuz ekleyerek robottan geçirin üstüne kefir, yumurta, eritilmiş yağı, un ve kabartma tozu ekleyip iyice karıştırın.

Hamur kalın krem gibi olmalıdır daha fazla un eklemek gerekebilir. Tavaya yağ sürerek ısıtın orta ateşte krep altın rengini alana kadar kızartın hamur bitince. Ekşi krema, ile servis yapın.

