



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİ KULAKLI KREP

3 yemek kaşığı margarin
Yarım su bardağı su
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
1,5 su bardağına yakın un
Yarım demet ekşi kulak (kuzu kulağı)
1 su bardağı rendelenmiş kaşar
1 tutam Karabiber
1 tutam Tuz

Ekşi kulakları ince ince kıyın ve tüm malzemeleri çırpma kabına ekleyip pürüzsüz hale gelinceye kadar iyice çırpın.

Krep tavanıza çok az miktarda margarin koyup tavanızı iyice kızdırın ve krep harcınızdan bir kepçe alıp tavanızın ortasına dökün.

Tavanızı sağa sola hareket ettirerek krebin tüm tavaya yayılmasını sağlayın.

İyice pişip krep tavadan ayrılınca diğer yüzünü çevirip pişirin.

Bu işlemleri krep harcınız bitene kadar devam edin.

Daha sonra krepleri rulo sarıp dimleyerek servis yapın.

