



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK EZMELİ BAYAT EKMEK KREBİ

Filiz ÇATALKAYA ORHAN

4 dilim bayat ekmeğ
1,5 su bardağı süt
4 adet yumurta
2,5 çay bardağı un
4 çorba kaşığı bal
Tereyağı
Servis için:
Fındık Ezmesi

Ekmeğleri rondoda çekin, üzerine süt döküp ıslatın. Yumurtaları, unu ve balı rondoda çekilmiş 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 fındık ezmesi sürün ve rulo yapın. İkişer parmak kalınlığında dilimleyerek servis yapın.

