



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALETA UNLU ÇITIR KREP

Krep için:

2 su bardağı sut

2 tane yumurta,

2 corba kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

İç Malzemesi:

Tamamen size kalmis

Dışi için:

1 su bardağı Galeta unu

1 tane yumurta

150 gram margarin

Krep için būun malzemeleri karıştırın. Karısım çok koyuysa sutle acın. Kepce kepce alıp hafiften yağlanmış teflon tavada kreplerinizi yapın. (Ben bir kaç tanesini küçük yaptım parmak boyunda, çay saatleri için.)

İçi için yemeklik olana tavuk sotesi yaptım ben, tavuk, soğan, biberleri beraber soteledim. (Tam olcu veremiyorum, siz kendinize göre ayarlamalısınız.)

Kreplerin icine içten koyun ve sarma seklinde sarın.

Önce yumurtaya sonra da galeta ununa iyicene batırın.

Yağda kızartın.

