



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KREP

2 adet yumurta
1 adet minik havuç
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı pudra şekeri
Yarım çay kaşığı karbonat
1,5 su bardağı un
Sıvıyağ

Havuç soyulur ve çok ince rendelenir. Üzerine yumurtalar kırılır, pudra şekeri, süt, elenmiş un ve karbonat eklenir. Çok iyi bir şekilde çırpılır. Üzeri kapatılır ve yarım saat dinlendirilir. Süre sonunda tavaya çok az sıvıyağ konur, orta ateşe yerleştirilir. Isınınca bir kepçe dökülür, bir yüzü kızarıncaya diğer yüzü çevrilir. Hamur bitene kadar işlem tekrarlanır.