



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KREP

<http://www.verita.com.tr>

1 adet Verita Hindistancevizi (rendelenmiş)
2 adet yumurta
2 su bardağı un
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
Kakaolu fındık kreması

Un, süt ve suyu iyice çırpın. Yumurtaları ekleyin ve biraz daha karıştırın. Teflon tavaya 1 çay kaşığı sıvı yağ koyup kızdırın. Bir kepçe krep hamuru dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek hafif kızarana kadar orta ateşte pişirin. İçerisine fındık kreması sürün ve rendelenmiş Hindistancevizlerini ekleyin. Rulo haline getirerek servis edin.

