



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KREP

3 yumurta
1,5 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
2 orba kaşığı sıvı yağı
1,5 su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
1 tutam ıspanak

Derince bir kapta yumurtaları, süt, tuz ve sıvı yağı güzelce karışana kadar çırpalım.

zerine un ve kabartma tozunu ekleyerek çırpmaya devam edelim.

Yıkayıp suyunu szdğmz ıspanakları küçük parçalar halinde doğırayalım.

Hazırladığımız krep hamurunun içerisine ıspanakları ekleyip karıştıralım.

Orta ateşte ısıttığımız tavayı çok az yağlayarak krep harcından 1 kepçe kadar dökelim ve tavanın tabanını kaplayacak şekilde yayalım.

Tavanın büyüklüğüne göre hamurun miktarı değışebilir, artırır ya da azaltabilirsiniz ancak çok kalın olacak şekilde dkmenizi tavsiye etmem.

Pıştıke hamurun üzerinin rengi değışecek, koyulaşacaktır. Kenarlarından kontrol ederek kızarmışsa tersini çevirin ve diğerk yüzünü de pişirin.

İki tarafını da kızaran ıspanaklı krepleri servis tabağına alın.

Bu tarif ile yaklaşık 6-7 tane krep elde edebilirsiniz.

