KAHVALTILIK İÇSİZ KREP

2 adet yumurta
2 su bardağı un
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
1 paket margarin

Un, süt ve su ile hiç topak kalmayana kadar iyice çırpın. Yumurtaları ekleyin biraz daha çırpın. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur edin. Teflon tavaya 1 çay kaşığı kadar margarin koyup eritin. Tavaya 1 kepçe hamuru dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin.

Fotoğraf "kremli" tarafından gönderildi. 17.02.2019

© lezzetler.com tarif no:125836 • adı:Kahvaltılık İçsiz Krep • gönderen:alarm • indirme tarihi:24.04.2024 - 12:50