



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABA HARLI KREP

- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı margarin
- 3 tepeleme kaşığı un
- 1 su bardağı haşlanmış ezilmiş karnı bahar
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 su bardağı süt

Yumurtaya tuzu ekleyerek iyice çırpın,
Sütü ve yağı ekleyip çırpın,
Un ve kabartma tozunu yavaş yavaş ekleyerek pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar çırpın,
Karnabaharı ekleyip karıştırın,
Yanmaz bir tavayı iyice kızdırın,
Tavaya istediğiniz genişlikte hamur dökerek arkalı önlü kızartın.
