



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ BOYNUZLU ÇÖREKOTLU KREP

3 yemek kaşığı margarin
1 adet yumurta
1 çay bardağı süt
2 yemek kaşığı keçi boynuzu tozu
2 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı çörekotu
1 tatlı kaşığı sıvı yağ

3 yemek kaşığı margarin, yumurta ve sütü çırpalım. Sıvı karışıma, keçi boynuzu tozu, un ve çörekotunu ilave edip pürüzsüz bir karışım haline gelene kadar karıştıralım. Tavayı çok az sıvı yağ ile yağlayıp tava ısınınca, karışımdan 1 kepçe koyup tüm tavaya yayılmasını sağlayalım. Her iki yüzünü pişirdikten sonra tabağa alıp servis edebilirsiniz.