



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KITIR EKMEKLİ MISIR KREBİ

<https://esenler.bel.tr/>

- 1/2 adet bayat ekmeđ
- 2 adet yumurta
- 1 ay bardađı süt
- 2 orba kaşığı un
- 1 ay bardağı mısır
- 1 su bardađı taze kařar
- 3 dal maydanoz
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bayat ekmeği rondodan geçirip hamur kabına dkn. zerine süt, yumurta, mısır unu, ince doğranmış maydanoz ve tuzu ekleyin. Boza kıvamında bir karışım hazırlayın. Krep tavaşına tereyağı sürün. Karışımdan bir kepee alıp tavaya dökerek nl arkalı pişirin. Servis tabağına alıp üzerine taze kaşarı rendeleyerek servis yapın.

