



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP BÖREĞİ

1 su bardağı süt
1 su bardağı un
2 tane yumurta
Tuz
Kaşar peyniri

Yumurta'yı bir kaba alıyoruz ve iyice karıştırıyoruz. Süt ve unu ekleyip karıştırmaya devam ediyoruz. Tavaya 1 damla yağ damlatıyoruz ve peçeteye siliyoruz, ocağa koyuyoruz. Krep hamurundan bir kepçe tavaya yayıyoruz. Ocağın altı kısık olacak. Bir tarafına kaşar peyniri koyuyoruz altının tam kızarmasını beklemeden spatulayla kaldırılır olunca bir tarafını diğer tarafına kapatıyoruz. Alt üst kızarıncaya kadar pişiriyoruz. İçinin piştiğine emin olunca ocağın altını açabilirsiniz. Hamurun kalanı içinde aynı işlemi uyguluyoruz. Sıcak sıcak servis yapıyoruz.

