



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP KANEPE

2 adet yumurta
1,5 su bardağı un
1 su bardağı su
Yarım su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
50 gram margarin
Üzeri için
Domates
Biber
1 avuç Zeytin
1 avuç Kaşar peyniri, beyaz peynir

Un, süt ve su ile hiç topak kalmayana kadar iyice çırpın. Yumurtaları ekleyerek biraz daha çırpın. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur elde edin. Teflon tavaya margarin koyarak tavaya 1 kepçe hamuru dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin. Pişirilen krepleri rulo şeklinde sarın ve yaklaşık 2 cm kalınlığında kesin. Her birinin üzerine domates, zeytin, peynir gibi dilediğiniz malzemeden koyarak servis yapın.



Fotoğraf "Baho" tarafından gönderildi. 06.11.2015