



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZ YATAĞINDA TIRTIL KREP

2 yemek kaşığı margarin
2 adet yumurta
2 su bardağından biraz az un
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 ay kaşığı tuz
250 gr rendelenmiş kaşar peyniri
13 tane kuşkonmaz

Un, süt ve su ile hiç topak kalmayana kadar iyice çırpın. Yumurtaları ekleyin biraz daha çırpın. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur edin. Teflon tavaya 1 yemek kaşığı kadar margarin koyup eritin. Tavaya 1 kepçe hamuru dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin. Kuşkonmazları dizin pişen krepleri kuşkonmazın üzerine kapatacak şekilde dizin ve kreplerin üzerine bol rendelenmiş kaşar peynirini bırakın ve 180derece ısıtılmış fırında pişirelim.

