



MENENGIÇ KAHVELİ KREP

2 kařık margarin
2 adet yumurta
2 su bardađından biraz az un
1 su bardađı su
1 su bardađı süt
1 ay kaşığı tuz

Un, süt, menengiç kahvesi 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 çay kaşığı kadar yağı koyup eritin. Tavaya 1 kepçe hamuru dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin, rulolayıp servis yapın.

