



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ KREP

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

3 yemek kaşığı (tepeleme) kırmızı mercimek (yıkamış)
1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz

Kırmızı mercimeğin üzerine suyu ilave edip mikrodalgada veya suda mercimekler yumuşayana kadar pişirin.
Pişen mercimeğin üzerine tuz ilave edip pürüzsüz olana kadar blender'dan geçirin.
Krep tavaını ısıtın.
Peçeteyle hafif yağlayıp mercimek püresini tavaya aktarın.
Tavayı sallayıp harcın yayılmasını sağlayın ve kenarları tavadan ayrılana dek pişirin.
Spatula yardımıyla alt kısmın piştiğine emin olduktan sonra ters çevirin ve 1-2 dakika daha pişirin.
Dilerseniz, domates, peynir ve zeytinle hazırladığınız kahvaltılık salatayla birlikte servis edin.

