MISIRUNLU KREP

1 su bardağı mısır unu
1.5 su bardağı un
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
5 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz

Derin bir kaba yumurtaları kırın. Üzerine sıvıyağı ve sütü ekleyip, iyice çırpın. Ardından kabartma tozu, tuz, şeker, mısır unu ve un ilave edin. Mikser ya da tel çırpıcı ile pürüzsüz ve akışkan bir kıvam oluncaya kadar çırpın. Daha sonra krep tavasına yağı koyup orta ateşte ısıtın. Mısır unlu krep karışımından bir kepçe ile alın. Tavaya dökün. Tavanın her yerine eşit miktarda yayın. Hamurunuzun üzerinde gözenekler oluşmaya başladığı zaman spatula yardımı ile diğer tarafını çevirin. Mısır unlu krebiniz piştikten sonra ocaktan alın.



© lezzetler.com tarif no:111492 • adı:Mısırunlu Krep • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:16