



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KREP

2 adet yumurta
1,5 su bardağı süt
1 su bardağı un (unu artırmanız gerekebilir, her unun su çekme oranı farklıdır)
2 adet haşlanmış patates
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
Tereyağı (pişirirken tavayı yağlamak için)

Öncelikle patatesleri haşlayıp, eziyoruz.
Üzerine süt, yağ, yumurta, tuz ve kabartma tozunu ekleyip, çırpıyoruz.
Unu da koyu boza kıvamına gelecek şekilde ekleyip, karıştırıyoruz.
Orta boy tavayı iyice ocakta ısıtıp, bir parça tereyağı ile yağıyoruz.
Bir kepçe hamur döküp, arkası kızarıncaya dek pişirip diğer yüzünü çevirip, onu da kızartıyoruz ve servis tabağına alıyoruz.
Tüm hamura aynı işlemi uygulayıp, peynir ile sunuyoruz.

Not: Normal krepten daha kalın dökünce, patatesli ekmek havasında oluyor. Tercih size kalmış.

