



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI ÇİÇEK KREP

3 kaşık margarin
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
2 adet yumurta
1,5 su bardağı un
1 demet pazı
2 yemek kaşığı süzme yoğurt
Yeteri kadar süzme peynir
1 tatlı kaşığı pul biber

Rondoda yumurtayı çırpıp süt, margarin ve unu ekleyip iyice çırpalım. Pazıların yaprağını da rondoya atıp iyice ezelim. Krep tavasına bir parça margarin eritip her yerine gezdirelim. Keççeyle krerimizi döküp bitene kadar bu şekilde pişirelim. Kreplerimizi çiçek veya başka bir kalıpla şekil verip keselim. Süzme yoğurt ile süzme peyniri ayrı bir kaptaki bir çatal yardımı ile iyice karıştırıp üstüne koyup pul biber serpip servis yapalım.

