



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEMBE KREP

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

- 1 su bardağı yoğurt
- 2 yumurta
- 1 çay bardağından bir parmak kadar az sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1.5 su bardağı tam buğday unu
- 2 tatlı kaşığı pancar tozu

Yoğurt yumurta ve sıvı yağı çırpın, kabartma tozu tuz ve unu ekleyip çırpmaya devam edin.En son pancar tozunu ekleyip iyice karıştırın. Kaşıkla tavaya koyup kısık ateşte iyice pişirin.

Not: abarık bir hamur olacağı için yüksek ateşte içi pişmeyebilir.

