



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PESTOLU KREP

2 su bardağı süt
1.5 su bardağı un
1 adet yumurta
6 adet ıspanak yaprağı
1 ay kaşığı tuz
4 yemek kaşığı margarin
Yarım ay kaşığı karbonat

Derince bir kaptay yumurtayı ve sütü iyice çırpın.Unu, tuzu ve karbonatı da ekleyin,pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar çırpın.İspanak yapraklarını da ekleyip blendırdan geçirin. Krep hamuru çok koyu olmayan az akışkan kıvamda olmalıdır.

Krep tavası yada herhangi teflon bir tavaya margarin ile yağlayın ava iyice ısınınca bir kepçe krep hamurunu tavanın ortasına dökün. Tavayı elinizde sağa sola çevirip hamurun tüm tavaya yayılmasını sağlayın. Tahta bir spatula ile krebin kenarından tavadan ayrılıp ayrılmadığını kontrol edin. Ayrılıyorsa pişmiş demektir.

