



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KREP

3 yumurta
2 su bardağı süt
1 su bardağı un
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
100 gram beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
3 dal taze nane

Krep için, yumurta, sıvı yağ, tuz ve sütü karıştırma kabının içine alın. Çırpma teliyle karıştırın. Akıcı kıvamda bir karışım elde edin. Krep tavasına ya da geniş bir tavaya krep harcından bir kepçe döküp önlü arkalı pişirin. Pişen kreplerin içlerine maydanozlu naneli peynir karışımını koyup ikram edin. Krepler bitene kadar aynı işlemi uygulayın. İsteyen içine tatlı sürüp tatlı olarak ikram edebilir.



Fotoğraf "lütfiye usta" tarafından gönderildi. 21.10.2015