



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI KREP

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

3 adet küçük boy pırasa

0,5 demet ince doğranmış maydanoz

1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir

2 yumurta

2,5 su bardağı ılık süt

0,5 çay bardağı sıvı yağ

1 - 2 çay kaşığı tuz

0,5 çay kaşığı toz şeker

3 su bardağı mısır unu

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya (gluten içermez)

Piştirmek için:

2 - 3 yemek kaşığı sıvı yağ

Pırasaları çok ince doğrayın. Maydanoz ve beyaz peynir rendesini ilave edip karıştırın.

Yumurta, süt, sıvı yağ, tuz ve toz şekeri bir kaba alın ve kaşık ile iyice karıştırın. Mısır unu ve mayayı ayrı bir kaptaki karıştırın. Sıvı karışıma ekleyin ve kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine pırasalı karışımı ekleyip karıştırın. Üzerini kapatın ve 30 dakika bekletin.

Tavaya 1 çay kaşığı sıvı yağ gezdirip orta ateşte ısıtın. Hazırladığınız pırasalı hamurdan 1 kepçe alıp tavaya dökün. Yaymadan orta ateşte hafif pembeleşinceye kadar arkalı önlü pişirin. Hamurun tamamını aynı şekilde hazırlayın ve ılık servis yapın.

