



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RENGARENK KREPLER

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

- 2 yumurta
- 1,5 su bardağı yarım yağlı süt
- 6 yemek kaşığı tambuğday unu veya yulaf kepeği
- 1 çimdik tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 2 tatlı kaşığı ispanak tozu
- 2 tatlı kaşığı pancar tozu
- 2 tatlı kaşığı keçiyoynuzu unu

Büyük bir kaseye 2 yumurtayı kırıp köpük köpük olana kadar çırpın, ardında sütü koyup biraz karıştırın unu yavaş yavaş ekleyin, eğer hamurun kıvamı katı olursa bir miktar süt ekleyebilirsiniz Ardından tuz, kabartma tozunu koyarak dinlendirin.

Hazırladığınız krep hamurunu 4 e bölün ve 3 üne tozları koyun elinizde 4 renginiz olacak. Yağladığınız tavaya keçe yardımı ile krep hamurundan dökün kısık ateşte önlü arkalı pişirin.

