



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ KREPLER

5 yemek kaşığı margarin
2 adet yumurta
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 çay bardağı ıspanak püresi çiğ
1 çay bardağı pancar rendesi çiğ
2 yemek kaşığı kakao
Aldığı kadar un

Un, süt ve su ile hiç topak kalmayana kadar iyice çırpın. Yumurtaları ekleyin biraz daha çırpın. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur elde edin. Elde ettiğiniz karışımı üç veya dörde bölerek kakao, ıspanak ve pancar ile renklendirin birini de sade olarak pişirebilirsiniz. Teflon tavaya 1 yemek kaşığı kadarsana yağ koyup 1 kepçe hamuru dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

