



RENKLİ KREPLER

Fatih Belediyesi

Krep hamuru için

1 su bardağı süt

1 su bardağı su

2 yumurta

2 su bardağı tam buğday unu

1 çay kaşığı tuz

Kırmızı krep 1 tane kapyra biber püre

Turuncu krep 1 tane havuç püre

Yeşil krep 4-5 yaprak ıspanak püre

Yumurta süt su un ve tuz pürüzsüz kıvama gelene kadar çırpılır.

Hamur 3 eşit ölçüde bölünür. Hamura ayrı ayrı sebzeler haşlanarak püre yapıp eklenir. Blendırdan pürüzsüz olana dek ezilir.

Tavaya 1 tatlı kaşığı yağ eklenerek hamur ince şekilde dökülür ve arkalı önlü pişirilir.

