



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUS KREBİ

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

Ilık süt, şeker ve mayayı karıştırıp 10 dakika bekletin.
Yumurta, un ve tuzu ekleyip pürüzsüz olana kadar çirpin.
Kâseyi örtün ve mayanın mayalanmasına izin verin.
Uygun şekilde ısınana kadar bir tavayı önceden ısıtın ve üzerine tereyağı ekleyin.
Bir kaşık kullanarak, tüm tava kaplanana kadar karışımı tavaya ekleyin.
Pişirin, ardından bir spatula ile çevirin ve diğer tarafının pişmesine izin verin.
Bir tabağa aktarın ve tüm hamur bitene kadar bir sonraki blini yapın.

