



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SABAH KREBİ

3 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 fiske tuz
1 fiske karbonat
1 çay kaşığı şeker
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 su bardağı un
Kızartmak için:
Sıvıyağ
İçi için:
Arzu edilen reçel, marmelat, bal

Derin bir karıştırma kabına yumurtaları kırıyoruz, tuz ekliyoruz ve iyice parçalanana kadar çırpıyoruz. Üzerine kalan malzemeleri ilave ediyoruz ve pürüz kalmayana kadar çok güzel karıştırıyoruz. Üzerini streç fimle kapatıyoruz ve buzdolabına koyuyoruz. Bir gece bekliyor. Ertesi gün tavaya çok az sıvıyağ bırakıyoruz orta ateşe yerleştiriyoruz. Akşamdan hazırladığımız hamurdan kepçeyle alıyoruz, tavaya döküyoruz, sallıyoruz. Bir yüzü pişince diğer yüzünü çeviriyoruz. Hamur bitene kadar aynı şeyleri yapıyoruz. Kahvaltı sofrasına getiriyoruz arzu ettiğimiz malzemeyle tüketiyoruz.