



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI KREP

2 adet yumurta
1 orba kaşığı yoğurt
1,5 çay bardađı süt
1 tatlı kaşığı safran
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardađı un
Kızartma için:
Sıvıyağ

Safran bir kahve fincanı suya ıslatılır, yarım saat bekletilir. Yumurta, tuz çırpılır. zerine süt ve suyuyla birlikte safran eklenir. Sonra un ve kabartma tozu katılır, karıştırılır. Yanmaz tava az yağlanır, orta ateşe oturtulur, kepçeyle krep hamuru dökülür, yayılır, iki yüzü kızartılır.