



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI RULO KREP

- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı safran

Yumurta, süt, erimiş yağı ve tuzu güzelce çırpın, Unu ve safranı ekleyip pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar çırpın. Krep tavaını kızdırıp tabanını kaplayacak kadar hamur döküp üstü göz göz olana kadar pişirin. Sonra ters çevirip altını da pişirin. Hamur bitene kadar aynı işlemi uygulayın. İstedığınız iç malzemesini sürüp rulo yapın ve üç parmak kalınlığında keserek servis yapın.

