



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KREP

2 adet yumurta
250 ml su
250 ml süt
1 paket instant maya veya yař maya
1 yemek kaşığı toz şeker
1,5 tatlı kaşığı tuz
3,5 su bardağı un
6 küçük sosıs
1 su bardağı kaşar peyniri
1 yeřil biber
1 kupa biber
4-5 dal maydanoz
Piřirmek için;
Sıvı yağ

Sebzeli Krep Tarifi Nasıl Yapılır?

Maya, su, süt, yumurta ve şekeri karıştırıyoruz.

Mayayı, unu ve tuzunu da ekleyip akışkan krep hamuru elde ediyoruz ve mayalanmaya bırakıyoruz.

Diđer malzemeleri hamur mayalanırken küçük küçük dođruyoruz.

Mayalanan hamurun içine diğer malzemeleri ekliyoruz ve karıştırıyoruz.

Uygun bir tavaya 1 tatlı kaşığı yağdan alıp hamurdan da bir kepçe dolusu alıp yayıyoruz.

Hamurumuz çok kalın olmayacak ama krep kadarda ince olmayacak řekilde oluak.

Arkalı nl güzelce kızarana kadar pişiriyoruz.

Piřen hamurları üst üste koyuyoruz ve ılık servis ediyoruz.

