



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SELANİK USULÜ KREP

2 bardak Süt
5 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı Un
3 adet Yumurta
Şeker
Tuz

Bir kapta süt, yağ , tuz ve şekeri ısıtın. Başka bir kaba unu koyun, üzerine yağ ve birer yumurta ekleyip karıştırın. Karıştırmaya devam ederken ılık süt karışımını ekleyin. Hamurun içinde yağ olduğu için sadece ilk krepini kızartırken tavayı yağlayın, bir sonrakilere gerek kalmıyor. Sıcak servis yapın.

