



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜSLÜ KREP

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı margarin
1,5 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
Çay kaşığının ucuyla tuz
1 tutam dereotu (ince kıyılmış)
100 gr. beyaz peynir (ince dilimlenmiş)

Yumurta ve sütü çırpın. Eritilip ılıtılmış margarini ekleyin ve çırpın. Ayrı bir yerde un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Unlu karışımı sütlü karışıma ekleyip iyice çırpın. Karışımı ince uç taktığınız sıkma torbasına alın. Krep tavaşını ocakta kızdırın. Krep hamurunu istediğiniz şekillerde sıkıp arkalı önlü pişirin. Hazır olan krebin arasına dilim peynirleri dizdikten sonra dereotu serpip rulo yaparak servise hazır hale getirelim.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 23.09.2015