



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KEÇİBOYNUZU PEKMEZLİ KREP

50 gram yulaf ezmesi

1 yumurta

5 yumurta beyazı

Tarçın

Üzeri için:

1 çorba kaşığı Koska Tahin ve Koska Harnup Keçiboynuzu Pekmezi karışımı (tahini 2/3 pekmezi 1/3 oranında olmasına dikkat edin.)

5 gram Ay çekirdeği içi

Malzemelerimizin tümünü blender içine ekleyerek, iyice akışkan bir püre haline gelmesini sağlıyoruz. Ardından hafif yağladığımız tavaya karışımı ekliyoruz. Ters, düz ederek pişiriyoruz.

Üzerine kullanacağımız malzemelerimizi bir kap yardımıyla karıştırıyoruz. Pişirdiğimiz krepin üzerine bıçak yardımıyla sürüyoruz.

