



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAŞ EKMEĞİ (ELAZIĞ)

Siğınmacılar ve G   menlerle Dayanışma Derneđi

2 su bardađı süt
3 su bardađı su
3 yemek kaşığı yoğurt
2 adet yumurta
1  ay kaşığı karbonat
2.5 su bardađı un
2 su bardađı dövülmüř ceviz
řerbeti için:
3 su bardađı su
3 su bardađı řeker
Limon suyu

Bir sos tenceresinde su ve şekeri kaynatırım.

Kaynadıktan sonra limon suyunu eklerim ve 10 dakika daha kaynatırım.

Sonra ocaktan alırım ve soğumaya bırakırım.

Derin bir karıştırma kabında su, süt, yoğurt, yumurta, karbonat ve unu pürüzsüz bir kıvama gelene kadar  ırparım.

Karışım, krepe karışımından biraz daha sıvı olana dek  ırparım.

Bu karışımdan bir kepçe olarak ısıtılmış krepe tavasına döküp arkalı  nl  pişiririm.

Bir tepsiye piřirilmıř kreplerden birini koyup, sođuk řerbetten her yerine d kerim.

řerbeti döktükten sonra dövülmüř cevizi üzerine serperim.

Sonra bir krepe daha koyup, üzerine aynı işlemi krepler bitene kadar yaparım, tüm katları bitirdikten sonra en son katına da bolca ceviz koyup 7-8 dilime keserek servis yaparım.