TATLI VE TUZLU KREP

https://migros.com.tr

1/5 su bardağı süt
Nutella
2 bardak un
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı fındık ezmesi
2 adet yumurta
Tuz
Biraz salam
1 paket labne peyniri

1. Yumurtaları iyice çırpın, süt ve un ekledikten sonra çırpmaya devam edin.
2. Tereyağı tavada erittikten sonra krepi, kepçeyle, ince bir kat olacak şekilde dökün.
3. Her iki tarafını da pişirin. İçine dilediğiniz malzemeyi koyarak yiyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:110102 • adı:Tatlı ve Tuzlu Krep • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:16