



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 krep, kepçeyle, ince bir kat olacak şekilde dökün.
3. Her iki tarafını da pişirin. İçine dilediğiniz malzemeyi koyarak yiyebilirsiniz.