



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ KREP

1 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı şeker
1 tutam tuz
2 su bardağı un
400 gr yaban mersini (temizlenmiş)
1 yemek kaşığı margarin

Yumurta, süt ve yoğurt tel çırpıcı ile iyice çırpılır diğer malzemeler ilave edilir.

Kıvamı boza kıvamında olmalı krep hamurundan biraz daha koyu.

Büyük teflon bir tava iyice ısıtılır, üzerine bir miktar margarin eklenir ve kepe ile azar azar hamurdan dökülür. hamurların üzerine yaban mersini serpilir ve iyice göz göz olunca çevrilir.

Diğer tarafıda pişince alınır.

Hamurları küçük bir kepe ile veya yarım kepeleden daha az koyabilirsiniz. her pişirme işleminden önce tavanızı yağlayın.

