



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZÜRAFA KREP

100 gr margarin
2 bardak süt
1 bardak un
2 adet yumurta
5 adet uzum
10 adet kusuzumu

Un, süt ve su ile topak topak kalmayacak şekilde iyi çirpin yumurtaları ilave edin bir süre daha çırpmaya devam edin. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur elde edin. Teflon tavada 1 çay kaşığı sana margarin eritin tava iyice kızgınlaşmaya başladığı zaman tavaya 1 kepçe hamuru döküp güzelce yayın (hamuru tavayı hareket ettirerek yayın kaşık kullanmayın). İki tarafını da çevirerek orta ateşte pişirin servis yaparken tabaklara zürafa şeklinde katlayıp işdediniz gibi susleyebilirsiniz.

