

## Blincik

### Malzemeler

1 litre sut

1.5 yemek k. sivi yag

2 yumurta

2.5 su b. un

3 yemek k. toz seker

1 tatli kasigi tuz

1 tatli k. karbonat

Etli harc icin:

400 gr. yagsiz kiyma

1 adet kuru sogan

Tuz ve karabiber

Sivi yag (Kizartmak icin)

### Yapilisi

Tavaya minik minik dogranmis sogani ekleyin ve soganlar saydamlasana kadar sivi yagda kavurun. Ardindan kiymayi ekleyin ve kavurmaya devam edin. Tuzu karabiberle tatlandirin.

Krep malzemelerini karistirip blenderdan gecirin.

Cok hafif yaglanmis kucuk krep tavasina 1 kucuk kepce dokun ve tavayi hizlica sallayip krep hamurunu tavanin her tarafina yayin.

Krep'in bir yuzunu kizartin ama diger yuzunu beyaz birakin.

Krep'in kizarmis yuzune 1 yemek kasigi etli harc konup sarin ve kizgin yagda kizartin.