

Gelincik Otlu Krep

Malzemeler

Yarım su bardağı sut

1 yumurta

1 corba kasığı tepeleme un

Bir kase küçük doğranmış gelincik otu

Birkaç dal maydanoz

Tuz ve karabiber

Yapılışı

Öncelikle gelincik otlarını ayıklayıp yıkadıktan sonra küçük küçük doğruyorum. Sutu unu ve yumurtayı bir kap içine koyuyor ve güzelce karıştırıyorum. Tuz ve karabiber ilave ediyorum. Doğranmış gelincik otlarını da karışımına ekliyorum.

Büyük boy teflon tavada bir kerede bu malzemeler gayet güzel pıstı tavanız küçükse iki kerede pıstırebilirsiniz. Teflon tavayı çok az sıviyag ile yağlıyorum malzemenin hepsinin tavaya alarak esit şekilde dağıldığından emin olalım. Orta ısıdaki ocakta pıstırıyorum.

Krep ya da omlet pıstırma seklinden farksız eğer büyük olduğu için spatula ile ters yüz etmeye cesaret edemezseniz ben de etmiyorum krepin alt kısmının pıstığından emin olduktan sonra tavanın üzerine büyük bir servis tabağı kapatıp kenara alarak ve tavayı ters çevirerek krepi tabağına aktarabilirsiniz ikinci adımda da tabaktaki krepi yavaşca tekrar tavaya alabilirsiniz.

Pısen kreplerimizi servis tabağına alıp istediğimiz şekilde süsleyerek ikram edebiliriz. ellerimize saglik