

Irmikli Krep

Malzemeler

2 su bardagi irmik
1 su bardagi un
1 adet yumurta
1 tatli kasigi seker
1 tatli kasigi tuz
1 paket kuru maya
4 su bardagi sicak su
Uzeri icin;
Tereyag
Bal

Yapilisi

Ilk olarak irmik ve unu karistirin.Ayri bir kapta suda mayayi eritip,tuzu sekeri ve yumurtayi ilave edip cirpin.Daha sonra yavas yavas irmik un karisimini ekleyip cirpmaya devam edin.1 saat kadar mayalanmaya birakin.Mayalandiktan sonra hafif kizgin yaga 1 kepce dokup onlu arkali kizartin.Tavadan cikartip havlu kagidin uzerine alin.Tereyag ve bali bir tavada alip ateste eritin.Yagini cekmis kreplerin uzerlerinde gezdirin.Orjinal tarifte icine batirilip cikariliyor.Uzerini istediginiz gibi susleyip servis edin