

Krep Dizmesi

Malzemeler

Krep için;

2 ,5 su bardagi sut

2 su bardagi un

2 yumurta

1 cay kasigi kabartma tozu

tuz

Arasina;

Rendelenmis kasar peyniri

150 - 200 gr pastirma (kucuk kucuk parcalanmis)

Yarim paket krema

Yapilisi

Yumurtalar,sut ve un puruzsuz bir kivama gelene kadar cirpilir. Bir kepceden biraz daha az alip isitilmis tavaya dokulur. Yuksek isida arkali onlu pisirilir. (ince olmasi onemli)

10-12 krep yeterli olacaktır .Krepler firina girebilecek bir servis tabagina dizilir.

Aralarina sirasiyla kasar-kasar-pastirma konur. Servis edilmeden once en ustune krema dokulup firina verilir. Uzerinde ki krema ile butunlesene kadar firinda isitilir.