

Krep Kanepe

Malzemeler

2 adet yumurta

1,5 su bardagi un

1 su bardagi su

Yarim su bardagi sut

1 cay kasigi tuz

Sivi yag

Uzeri icin:

Domates, biber

Zeytin

Kasar peyniri,

beyaz peynir

Yapilisi

Un, sut ve su ile hic topak kalmayana kadar iyice cirpin.

Yumurtalari ekleyerek biraz daha cirpin.

Kek hamurundan daha akici bir kivamda hamur elde edin.

Teflon tavaya sivi yag koyarak tavaya 1 kepce hamuru dokerek yayın.

Her iki tarafini cevirerek orta ateste pisirin.

Pisirilen krepleri rulo seklinde sarin ve yaklasik 2 cm kalinliginda kesin.

Her birinin uzerine domates, zeytin, peynir gibi dilediginiz malzemeden koyarak servis yapin.

AFIYET OLSUN