

Leylek Giligi

Malzemeler

3 yemek kasigi beyaz pekmez,

3 yemek kasigi sari pekmez,

1 su bardagi ceviz ici,

1 paket margarin

Mayasi icin:

1 bardak sicak su,

1 tatli kasigi toz maya,

1 tatli kasigi toz seker,

yeteri kadar un

Yapilisi

1 bardak sicak suya toz maya ve toz seker eklenip karistirilip biraz bekletilir. Maya kabarinca plastik bir kaba bosaltilir ve uzerine un eklenir. Krep hamuru kivamina gelene kadar karistirilir. Hamurun mayalandigi kap bir bezle sarilir ve bekletilir.

Mayalanan krep hamuru tavaya dokulmeden once, tavanin zemini margarinle yaglanir. 1 kepce yardimi ile tavaya dokulur. Hamur goz goz alup kenarlari tavadan ayrilinca diger tarafi cevrilir. Butun krep hamuru bu sekilde pisirilir.