

# Kütahya Haşhaşlı Mercimek Krep

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 17/10

Kütahya haşhaşlı mercimek krep, mercimekli içi haşhaş aromalı ince kreplerle buluşturarak tok bir kahvaltı tabağı kurar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Haşhaş ezmesi
- 1 su bardağı Haşlanmış yeşil mercimek

## Yapılış

- Un, 1 yumurta ve sütü pürüzsüz krep hamuru olana kadar çırpın.
- Hamura haşhaş ezmesini ekleyip 5 dakika dinlendirin.
- Krepleri tavada toplam 8 dakika ince katlar halinde pişirin.
- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimeği 2 dakika ısıtın.
- Krepleri mercimekle doldurup sarı narç dökülmesin diye uçları kapatın.

### PÜF NOKTASI

Krep hamurunu 10 dakika bekletmek tavada daha dengeli yayılmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

İlki servis edin, yanına yoğurt ya da ayranla sofraya çıkarın.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta