

Otlu Çökelek Krep

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~246 kcal

Açılış 6/10

Denizli usulü otlu çökelek krep, ince krepleri çökelek ve dereotu ile buluşturarak hafif ama tok bir kahvaltı tabağı yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Süt
- 150 gr Çökelek
- 0.3 demet Dereotu

Yapılışı

1. Başlangıçta un ve yağ malzemeleri ayrı tutun, karıştırma aşamasında temiz ilerlesin.
2. Un, yumurta ve sütü pürüzsüz olana kadar çirpin.
3. Krepleri tavada toplam 6 dakika içinde iki yüzünü pişirin.
4. Çökelek ve dereotunu içine paylaştırmak için katlayarak servis edin.
5. Parçaları tabaklara alırken sıcaklıkla servis edin.

PÜF NOKTASI

Krep hamurunu 5 dakika dinlendirmek tavada daha düzgün yüzey almasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ek dereotu serpip 11 ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta