

Kütahya Haşhaşlı Mercimek Krep

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~244 kcal

Kütahya haşhaşlı mercimek krep, mercimekli içi haşhaş aromalı 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

- Krep hamurunu hazırlayın.
- Krepleri toplam 8 dakika pişirin.
- Mercimekli içle doldurup servis edin.

PÜF NOKTASI

Krep hamurunu 10 dakika bekletmek tavada daha dengeli yayılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta