

# 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

## Yapılışı

1. Krep hamurunu hazırlayın.
2. Krepleri toplam 8 dakika pişirin.
3. Mercimekli içle doldurup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Krep hamurunu 10 dakika bekletmek tavada daha dengeli yayılmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına közlenmiş biber, salatalık turşusu ve sızma zeytinle servis edebilirsiniz.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta