

# Macar Lorlu Dereotlu Krep

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 6/10

Macar lorlu dereotlu krep, ince krepleri lor ve dereotu ile doldurarak hafif ve tuzlu bir kahvaltı tabağı sunar.

## Malzemeler

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

## Yapılış

- Krep hamurunu çırpın.
- İnce krepleri tavada 6 dakika pişirin.
- Lor ve dereotuyla doldurup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Krep hamurunu 5 dakika dinlendirmek tavada daha düzgün yayılmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Krepleri 11 suyunun, yanına yeşil salata ve yoğurt koyun.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt