

# Otlu Çökelek Krep

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~246 kcal

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. Un, yumurta ve sütü pürüzsüz olana kadar çırpın.
2. Krepleri tavada toplam 6 dakika içinde iki yüzünü pişirin.
3. Çökelek ve dereotunu içine paylaştırmak için katlayarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ek dereotu serpip 11 dakika servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta