

# Hatay Zahterli Nohutlu Krep

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~228 kcal

Açılış 7/10

Hatay zahterli nohutlu krep, zahter kokulu hamuru nohutlu içle birleştirerek Akdeniz sabahları baharları, yumuşak ve sokak tadı bir öğün taşıyor.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı Zahter
- 1 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Un, yumurta, su ve yarım zahteri çırparak krep hamuru hazırlayın.
2. Nohudu kalan zahterle ezip iç harcını yapın.
3. Krepleri pişirip harçla doldurarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Krep hamurunu 5 dakika dinlendirmek tavada daha düzgün yayılmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sahan tabakta, yanına zeytinyağlı yoğurtla verin.

## Alerjenler

Gluten

Susam

Yumurta