



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتاي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

كريب Krep



٢ عدد بيض
١ كوب ماء حليب
ثلاثة أرباع كوب ماء طحين
١ ملعقة حساء زيت سائل
١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي كربونات
لأجل التخميرة^٥
٦ ملاعق حلو زيت سائل

- # البيض أحليينطحين ١ ملعقة حساء زيت سائل ملح و كربونات يجلد جيداً مع الجلادة
- # يوضع ١ ملعقة حلو زيت سائل في مقلاة تفلون وينشر الزيت في كل أنحاء المقلاة
- # يوضع ١ مغرفة كريب عجينة على مسخون المقلاة بالزيت جعل نشر العجين في كل أنحاء المقلاة
- # عندما تصبح وجه الكريب رمادياً يقلب وجه الأخرى عندما طبخ الوجهين يؤخذ من المقلاة
- # يوضع بينها الجبن الباطس المغلي لحم مفروم وذلك مواد غير حلوا يعمل لفة
- # لأجل خروج من هذا العجين ٦ أعداد كريب تستخدم في كل كريب ١ ملعقة حلو زيت سائل
- # إن هذا المواد عجن الكريب للمواد المالحة إن عجين وضع مرمولات أو كريم يختلف

ملاحظة: إن كريب من تعريف تقليدية الفرنسية . اسم الكامل كريب سوزت