



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Crepe

Krep



2 huevos  
1 taza de leche  
3/4 vaso de harina  
1 cucharada de aceite vegetal  
1 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio

Por freidora:  
6 cucharadita de aceite vegetal

- # Mezcle los huevos, leche, harina, 1 cucharada de aceite vegetal, sal y bicarbonato de sodio.
- # Coloque 1 cucharada de aceite vegetal en la sartén y ponerla, a la totalidad de la superficie.
- # Ponga 1 cuchara de crepé masa en la sartén caliente y engrasado, sentar a la masa de todo el mundo.
- # Cuando la parte de abajo se convierte en el crespón de color rosa, invertirlo, y retirar de la estufa cuando las dos partes obtener cocidos.
- # Ponga la forra que no son dulces, como el queso, patatas hervidas, carne molida, y el rollo.
- # Debe haber 6 crepes, de modo que deben utilizar 1 cucharada de aceite vegetal para cocinar cada uno.
- # Esta receta es para el salado forra, la receta de la mermelada de panqueques es diferente.

Nota: Crepe es la receta tradicional de Francia. Se llama como "Crepes Suzette".