



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Crespella

Akitma



3 uova
2,5 bicchieri di latte
2 bicchieri di farina
1 cucchiaino di carbonato
1 cucchiaino di sale
Per friggere;
Olio vegetale

- # Profonda si rompono le uova poi si aggiunge sale che si miscelano alla sopra si aggiungono latte farina setacciata per carbonato finisce la mia sincerità la coerenza di liscio.
- # Poi impasto si lascia riposare circa tra 10 minuti.
- # Nella padella a pressione si mette poco olio vegetale poi si inserisce sul fuoco medio.
- # Quando la padella riscalda si mette un cucchiaino dall'impasto. Si muore la padella così impasto si allarga.
- # Quando inizia a diventare buco per buco significa già cucinata si cucina tutti e due parti così.
- # Si fa ugualmente finché finisce tutto l'impasto.
- # Nel momento da seguire si possono aggiungere formaggio marmellata oppure carne macinata poi si fa il rullo.

Nota: Crespella ed una ricetta tradizionale dai secoli in Anatolia.