

Haydi Mutfağa



Mercimekli Minik Kreplerden Denizaneları

Malzemeler

- 5 yemek kaşığı kırmızı mercimek
- 1 yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 1 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 havuç
- 1 tatlı kırmızı biber
- 1 salatalık

Bu etkinlik
bir yetişkinle
birlikte
yapılmalıdır.



Önce ellerinizi sabun ve suyla yıkayın. Kırmızı mercimeği, bir gece önceden ıslatın. Mercimeği, suyunu süzdükten sonra büyük bir kâseye koyun. Yumurta ve sütü de ekleyip kıvam alana kadar elektrikli karıştırıcıyla karıştırın. Yüzeyi yapışmayan bir tavayı ısıtın. Tavaya mercimekli krep karışımından birer kaşık dökerek iki yüzeyini de pişirin. Her denizanası için iki parça hazırlayın. Sebzeleri yıkayıp havuç ve salatalığın kabuklarını soyduktan sonra salatalıktan uzun ince parçalar kesin. Her krebin üzerine birer parça süzme yoğurt sürüp kestiğiniz salatalıkları yerleştirin. Üzerlerine diğer krepleri kapatın. Tatlı kırmızı biberi dilimleyerek tabağı süsleyin. Havuçtan balık şeklinde dilimler keserek tabağı tamamlayın. Afiyet olsun!

