

طريقة عمل عجينة الكريب

المقادير:

- ١ كوب طحين
- ٢ كوب حليب سائل
- ٢ بيض
- حسب الذوق
- ملعقة كبيرة زبدة

طريقة التحضير:

- توضع جميع المقادير في الخلاط لمدة 5 دقائق، ثم يوضع مزيج الكريب في وعاء كبير.
- في مقلاة تيفال صغيرة، تذوب قطعة صغيرة من الزبدة، ثم يوضع مقدار نصف كوب من مزيج الكريب يُفرد ويترك على النار حتى يحمر اسفله، ثم يُقلب على الوجه الآخر لينضج، يرفع ويوضع الكريب جانباً على ورق.

الف صحة!