

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 الخلط لمدة ٥ 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 ويُترك على النار حتى يحرر اسفله، ثم يُقلب على الوجه الآخر ليينضج، يرفع ويوضع الكريب جانباً على ورق.

الف صحة !