

Haydi Mutfağa



Krepten Meyve Pizzası

Malzemeler

- 5 yemek kaşığı tam buğday unu
- 1 yumurta
- 1 bardak süt
- 1 hurma
- 3 çilek
- 1 küçük muz
- 1 yemek kaşığı kabak çekirdeği içi
- 2 yemek kaşığı süzme yoğurt

Bu etkinlik
bir yetişkinle
birlikte
yapılmalıdır.





Önce ellerinizi sabun ve suyla yıkayarak temizleyin. Sonra da meyveleri yıkayın. Krep yapmak için yumurta, süt ve unu bir kaba koyup iyice karışana kadar çirpin. Yüzeyi yapışmayan bir tavayı ocakta ısıtın. Krep hamurunun üçte bir kadarını tavaya dökün. Hamurun üstünde gözenekler oluşunca hamuru çevirip diğer yüzeyini de pişirin. Daire şeklinde pişirdiğiniz krep tavadan alarak soğumasını bekleyin. Soğuyunca üzerine süzme yoğurdu sürün. Çilekleri ve muz dilimleyin. Hurmayı da çekirdeğini çıkardıktan sonra küçük parçalara ayırın. Çilek, muz ve hurma parçalarıyla kabak çekirdeklerini krepin üzerine yerleştirerek pizzanızı dilediğiniz şekilde süsleyin. Dilerseniz farklı mevsim meyveleri de kullanabilirsiniz. Afiyet olsun!