

רכיבים:

3 ביצים גדולות

150 גרם קמח רגיל

2 כפות סוכר

קורט מלח

375 מ"ל חלב

4 כפות חמאה

אופן ההכנה:

1. בקערה גדולה טורפים את הביצים. בקערה נפרדת מניחים קמח, סוכר ומלח ויוצקים לתוכה בהדרגה, ובבחישה מתמדת, את החלב.

2. בוחשים היטב למנוע היווצרות גושים. יוצקים את התערובת לקערת הביצים ובוחשים למרקם חלק. מכסים בניילון ושומרים 30 דקות במקרר.

3. טורפים את התערובת לפני הטיגון. ממיסים כף חמאה במחבת בקוטר 20 ס"מ. מוזגים מצקת מהתערובת למחבת. מטלטלים את המחבת עד שתתכסה לגמרי בתערובת.

4. מטגנים על להבה בינונית עד שהתחתית זהובה.

5. הופכים את הקרפים במרית. משחימים את הצד השני ומחליקים לצלחת. ממיסים מעט חמאה במחבת ומכינים קרפ נוסף. חוזרים על הפעולה עד סוף התערובת. שומרים את הקרפים בערימה עד לשימוש.