



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU BALLI PAZAR KREPLERİ

- 1 1/4 Su Bardağı Buğday Unu (125g)
- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (1.5 Paket 15g)
- 2 1/2 Çay Bardağı Süt (240-250ml)
- 1 Büyük Boy Yumurta (veya 2 Küçük yumurta)
- 2 Yemek Kaşığı Toz Şeker (24g)
- 1 Çay Kaşığı Tuz (1.5g)
- 5-6 Yemek Kaşığı Tereyağı (90-100g) veya Ayçiçek Yağı

Bir karıştırma kabına un ve kabartma tozunu beraber eleyerek aktarın. Tuz ve toz şekeri ilave ederek harmanlayın

Bir çırpma kabında, yumurta, tereyağı ve sütü mikser yardımıyla çırpın

Yumurtalı karışıma kuru karışımı da ilave ederek spatula veya mikser yardımıyla karıştırın

Ocakta ısıttığınız bir teflon tavaya her seferinde 1-2 Yemek Kaşığı tereyağı (veya bir yemek kaşığı Ayçiçek yağı) ile birer büyük kepçe krep hamuru dökerek her iki tarafını da pişirin.

180-200 Derece ısıttığınız ve kapattığınız ılık fırında servis etmeden önce krepleri sıcak tutabilirsiniz. Üzerlerine muz, bal ve kaymak ile servis edin.

