



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

2 KİŞİLİK KREP

2 yumurta
1,5 su bardağı un
1 su bardağı süt
Tuz
1 çay kaşığı karbonat
Pişirmek için sıvı yağ

Tüm malzemeler tek tek eklenerek aralarda karıştırma molası vererek çırpılmalı. Kekten daha sulu bir hamur elde edeceksiniz. İyice çırpıp içinde unun top top kalmadığına emin olun. Orta boy bir tavaya sıvı yağ sürün. Sürün diyoruz çünkü krep çok az yağ ile pişebilir. Yumurta fırçası ya da peçete yardımı ile yağı sürmek daha sağlıklı krepler pişirmenize fayda sağlar. Ölçü için çorba kepçesi kullanabilirsiniz. Bu sayede tüm krepleriniz aynı ölçülerde olacaktır. Bir kepçe aldığınız krep hamurunu yağ sürdüğünüz tavaya dökün ve tavanın taban şeklini alana kadar hamuru bilek hareketlerinizle yayın. Kaşık yardımı da alabilirsiniz. Ancak pişirmeyi etkileyeceğinden kaşıksız şekil verilmesi önerilir. Bir tarafı pişen krep hemen ters çevrilecek iki tarafının da eşit şekilde pişmesi sağlanır. Unutmayın krep çok hızlı pişer bu nedenle krep pişirirken başka işlerle uğraşmayın. Pişen krepleri düz bir servis tabağında üst üste sıralayın. Sıranın en üstünü 1 adet nane yaprağı ile süsleyebilirsiniz.

