



3 KİŞİLİK KREP

1 fincan un
2 yumurta
½ su bardağı süt
½ su bardağı su
¼ çay miktarı tuz

3 Kişilik krep tarifi için önce büyük bir birleştirme bileşenlerinde un ve yumurtaları çırpın. Süt ve suyu azar azar karıştırılarak karıştırılır. Tuz ve hafızasını ekleyin; Pürüzsüz olana kadar çırpın. Hafifçe yağlanmış kızartma tavaını orta derecede patlamalar. Her krep için yaklaşık 1/4 fincan kullanarak, hamuru tavaya dökün veya kepçe ile alarak dökün. Hamurun yüzeyi eşit şekilde kaplanması için tavayı yuvarlak bir hareketle eğin. Alt kısmı açık kahverengi olana kadar krep yaklaşık 2 dakika sürecektir. Spatula ile dönüşümün çevirisini yapmayın. Kahvaltılık krepler hazır. Sıcak servis yapın.

