



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AKITMA

3 yumurta  
3 su bardağı süt  
3.5 su bardağı un  
1/2 paket kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı sıvı yağ  
1 çay kaşığı tuz

Bir kabin içine yumurtaları kırıp üzerini sütü döküyoruz. İki bir arada çırpıyoruz. Ardında unumuzu döküp kabartma tozunu sıvı yağını ve tuzunu katıyoruz, hepsini bir arada karıştırıyoruz içinde hiç un pütürlüğü kalmayacak şekilde hızlı bir şekilde mikserle çırpıyoruz. Çırpılan krep in kıvamı ne çok akışkan nede çok katı bir kıvam alacak eğer çok akışkansa krep az daha un koyarak biraz daha katılaşmasını sağlayabilirsiniz. Hazır olan krep,i,krep tavasına bir çorba kepçesi yardımıyla kaptan bir ölçek krep alıyoruz. Tavamızın altını ısıtıp içine bir damla sıvı yağ damlatıyoruz ölçekteki krep i döküyoruz tamamen bir katman olarak tavaya yuvarlak biçimde yayıyoruz. Orta ateşte çok az pişmesini bekleyip bir maşa yardımıyla ters düz yapıyoruz ve tekrar altına bir damla sıvı yağımızı tavanın kenarından altına sızdırıyoruz. Yağ damlatma yöntemini kaptan her yeni bir ölçek krep aldığımızda uyguluyoruz sıvı yağsız yaparsanız tavaya yapışır. Eliniz alışıkta ister krebinizi tavada attırarak isterseniz de maşayla çevirebilirsiniz içine peynir reçel kahvaltılık ürünler koyarak da tüketebilirsiniz.



Fotoğraf "mavi zambak" tarafından gönderildi. 25.08.2020