



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇEMENLİ KREP DÜRÜM

2 adet yumurta  
2 bardak süt  
Yarım bardak su  
2 kaşık sıvıyağ  
1,5 bardak un  
1 silme tatlı kaşığı tuz  
1 kase çemen

Tüm malzemeler karıştırılarak krep hamuru hazırlanır. Krep tavası ilk seferde hafifçe yağlanır. Kepçe yardımı ile krep hamurundan alınarak tavaya dökülür, teker teker pişirilir. Aralarına çemen sürülerek dürüm şeklinde sarılır ve servis tabağına alınır.

