



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEŞİT ÇEŞİT KREPLER

Krepler için:

- 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
- Üzeri için: (isteğe göre):
- Muz, Bal, Kaymak
 - Pakmaya Çikolatalı Sos
 - 2 Su Bardağı Süt
 - Krem Peynir ve Zeytin Ezmesi

Bir karıştırma kabına un ve Pakmaya Kabartma Tozu'nu 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 kepece krep hamuru dökerek her iki tarafını da pişirin.

180-200oC ısıttığınız ve kapattığınız ılık fırında servis etmeden önce krepleri sıcak tutabilirsiniz.

Kreplerinizi isteğinize göre muz, bal ve kaymak ile veya Pakmaya Çikolatalı Sos'u 2 su bardağı süt ile paket arkasındaki tarife uygun olarak hazırlayıp kreplerin üzerine dökerek servis yapabilirsiniz. Çeşitli reçel ve marmelatlar kullanabileceğiniz gibi, eğer tatlı-tuzlu lezzet isterseniz krem peynir ve zeytin ezmesi de çok yakışacaktır.

