



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERKEK KREBİ

3 adet yumurta
1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı süt

Bütün malzemeler çukur bir kaba konur. Mikserle bir kaç dakika çırpılır. Büyük krep tavaşı ateşe oturtulur. Biraz yağ eklenir. İyice kızınca 1,5 kepçe krep hamuru bırakılır, tava oynatılarak hamur yerleştirilir. Bir yüzü kızarınca diğer yüzü çevrilir. Arzu edilen bir malzeme içine konur ve rulo yaparak tüketilir. Bu krepler normalden daha büyük oldukları için erkek krebisi olarak anılır.