



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## GLUTENSİZ KREP

125 gram glutensiz un  
1 yumurta  
250 mililitre süt  
Tereyağı

Unu bir kaba koyun ve ortasını açıp üstüne yumurtayı kırın. Sütün dörtte birini dökün ve karıştırın. Hiçbir topak kalmayana kadar kalan sütü de ekleyerek karıştırmaya devam edin. Bu işlemden sonra 20 dakika dinlenmeye bırakın. Ancak kullanmadan önce tekrar karıştırmanız gerekiyor.

Yapışmaz tavanızı tereyağı ile ısıtın. Tereyağı köpürmeye başladığında karışımdan bir kepçeyi tavaya koyun ve tabanı kaplaması için tavayı çevirin. Alt kısmı altın rengini alana kadar kızartın. Daha sonra bütünlüğünü bozmadan arka tarafını çevirip kızartın. Karışımın tamamı bitene kadar işleme devam edin.

