



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURDALI KREP

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım paket kabartma tozu
1 fiske tuz
2 su bardağı su
1 adet orta boy havuç
Sıvıyağ

Havuç orta kenar rendeyle rendelenir. Hamur malzemesi çukur bir kaptaki iyice çırpılır. En son havuç ilave edilir. 15 dakika kadar dinlendirilir. Sonra krep tavaına az miktarda yağ konur, orta ateşe yerleştirilir. Krep hamurundan bir kepçe konur ve tava hareket ettirerek hamur yayılır. Bir yüz kızarıncaya diğeri yüz çevrilir. Bütün hamur bitene kadar aynı işlem tekrar edilir.