



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCECİK KREP

2 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı su  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
6 tepeleme yemek kaşığı un (1 su bardağı)  
1 çay kaşığı tuz

Süt, su, sıvı yağ, yumurta ve tuzu içeren bir karışım hazırlayın.  
Bu aşamada sütün kullanılması, krebin lezzetini zirveye taşıyacaktır.  
Hazırlanan karışıma unu ilave edin ve çırpıcı yardımıyla iyice karıştırın.  
Pürüzsüz bir kıvam elde etmek için karışımı 5 dakika dinlendirin.  
Teflon tavayı hafifçe yağlayın ve bir kepçe yardımıyla tavaya krep hamurunu dökün.  
Hamurun tabana yayılmasını sağlamak için hafifçe sallayın.  
Orta ateşte krep, her iki tarafı da güzelce kızarana kadar pişirin.  
Tavayı ara sıra yağlayarak, hamur bitene kadar işlemi tekrarlayın.  
Pişen krepleri servis tabağına alın.  
Sıcak servis ederek, sevdiklerinizle paylaşın.

