



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK KREP

1 1/4 su bardağı buğday unu (125g)
2 yemek kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
2 yemek kaşığı toz şeker (24g)
1 çay kaşığı tuz
2 yumurta
2+1/2 çay bardağı süt (240-250ml)
2-3 yemek kaşığı tereyağı (tavayı yağlamak için)
Servis önerisi:
Dilimlenmiş muz-bal ve kaymak
Pakmaya Çikolatalı Sos ve dilimlenmiş çilek
Krem peynir- bal
Zeytin ezmesi ve zar şekline doğranmış domates

Bir karıştırma kabında elenmiş unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, tuzu ve şekerini ekleyip harmanlayın. Bir çırpma kabında, yumurtaları ve sütü mikser yardımıyla iyice çırpın. Unlu karışımı ekleyip 1-2 dakika daha çırpın. Krep hamurunuz hazır.

Ocakta ısıttığınız bir teflon tavaya her seferinde 1 tatlı kaşığı kadar tereyağı (veya bir tatlı kaşığı ayçiçek yağı) ile birer büyük kepçe krep hamuru dökerek her iki tarafını, hamurun üzeri göz göz olana dek pişirin.

Pişirdiğiniz hamurların yumuşak kalması için iki kağıt havlu arasında veya temiz bir bez arasında muhafaza edin. Malzeme bitene dek aynı şekilde krepleri pişirin.

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.

