



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK KREP

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 6 yemek kaşığı tepeme un
- 1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı süt ve 1 su bardağı suyu karıştırma kabına alın. Üzerine 6 yemek kaşığı unu ekledikten sonra çırpıcı yardımıyla karıştırın. Son olarak 1 yemek kaşığı sıvı yağ ile yumurta ve tuzu ilave edin. Pürüzsüz bir kıvama gelene kadar çirpin ardından 5 dakika dinlendirin. Harçtan bir kepçe kadar alıp içicene kızgınlaşan tavaya dökün. Krepleri orta ateşte göz göz olup kızarana kadar pişirin. Hamur bitene kadar işlemi tekrar edin.

