



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAHVALTILIK KREP

1.5 su bardağı un  
2 tane yumurta  
2 su bardağı süt  
Yarım su bardağı su  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı tuz

Çukur bir kabın içerisine tüm malzemeler eklenerek karıştırılır.

Ancak unu eledikten sonra ilave edin.

Hamurun kıvamı akışkan olmalıdır.

İçinin iyi pişmesi açısından bu önemlidir.

Daha sonra teflon bir tavada tavanın dibine az margarin sürerek bir kepçe krebi ekleyin orta ateşte ve sağa sola hızlı bir şekilde dağıtarak; alt kısmı pişene kadar bekleyin.

Sonra alt kısım pişince, bir spatula ile ters çevirin ve diğer yüzün pişmesini sağlayın.

Tavadan alın. Krebiniz yenmeye hazırdır.

Yanına garnitürlerini koyarak servise hazırlayın.

