



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK KREP

Refika Birgöl

- 1 ajda çay bardađı un
- 1 ay bardađı süt
- 1 ay bardađı su
- 1 yumurta
- 1 orba kaşığı eritilmiş tereyağı
- 1 tutam tuz

1 ajda çay bardağı una birer çay bardağı su ve süt ekleyip topak kalmayınca kadar çırpın. zerine, 1 yumurta kırın. 1 tutam tuz ekleyin ve 1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı ekleyin. iyice karışana kadar ırpıma devam edin. Karışımı bu haliyle en az 2 saat bekletin. Bekleyince un sıvıları çok daha güzel çekiyor ve tüm malzemeler hem hal oluyor.

Geniř bir tavaya biraz tereyağı sürüp tavayı iyice ısıtın. Kepçe ile karışımdan alıp tavaya dökün ve tavayı kaldırıp dairesel hareketlerle harcı tavaya yayın.

İlk kepçe aslında tavaya ne kadar harç koyacağınızı anlamak için kılavuzluk edecek. Bu karışımdan yaklaşık 18 cm çapında bir tavada 7 krep çıkıyor. Altı piştikten sonra krep tavadan ayrılacak ve hareket edebilecek. st de kuruyunca krep çevirmeye hazır.

İster havalı bir Őekilde tavada elinizle ya da spatula ile çevirebilirsiniz. Tavda çevirmek istiyorsanız hızlı bir Őekilde tavayı önce ileri itin ve hemen ardından geri ekin. Böylece krep zaten kendiliğinden dönecektir.

Bu Őekilde hepsini piřirdikten sonra içine dilediđinizi koyup yiyebilirsiniz.

