



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 sıvıyağ
6 yemek kaşığı tepemele un
1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı süt ve 1 su bardağı duyu 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 çırpın ardından 5 dakika dinlendirin.
Harçtan bir kepçe kadar alıp iyicene kızgınlaşan tavaya dökün, hamuru sallayarak ince bir şekilde tabana yayılmasını sağlayın.
Krepleri orta ateşte göz göz olup kızarana kadar pişirin.
Hamur bitene kadar işlemi tekrar edin.
Pişen krepleri tavadan alıp servis tabağına koyun ve soğutmadan afiyetle yiyin.