



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAHVALTILIK KREP

1 fincan un  
2 yumurta  
½ su bardağı süt  
½ su bardağı su  
¼ çay kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

Önce büyük bir karıştırma kabında un ve yumurtaları çırpın. Süt ve suyu azar azar ekleyerek karıştırın. Tuz ve tereyağını ekleyin; pürüzsüz olana kadar çırpın.

Hafifçe yağlanmış kızartma tavasını orta yüksek ateşte ısıtın. Her krep için yaklaşık 1/4 fincan kullanarak, hamuru tavaya dökün veya kepçe ile alarak dökün. Hamurun yüzeyi eşit şekilde kaplaması için tavayı dairesel bir hareketle eğin.

Alt kısmı açık kahverengi olana kadar krep yaklaşık 2 dakika pişirin. Spatula ile açıp diğer tarafını çevirip pişirin. Kahvaltılık krepler hazır. Sıcak servis yapın.

