



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK KREP

2 tane yumurta
1 su bardağı ile süt
Yarım su bardağı su
1 yemek kaşığı ile zeytinyağı
6 yemek kaşığı ile un
Yarım kaşığı tuz
Krepi pişirmek için:
1 yemek kaşığı ile ayçiçek yağı

Krep hamurunu hazırlayarak başlıyoruz ; derin bir kaba yumurtaları kırın.

Suyu , sütü, zeytinyağını ve elediğimiz unu ekleyip ardından hepsini robot yada elle çırparak pürüzsüz bir kıvam almasını sağlayın.

Krep hamurunu 5 dakika dinlendirmeyi unutmayın. Teflon tavamıza ayçiçek yağı ile yağlıyoruz fazla yağı kağıt havluyu kullanarak siliyoruz.

Küçük parçalar halinde aldığımız hamuru tavaya koyup hızlıca tavayı hareket ettirerek hamurun tüm tavaya eşit bir şekilde dağılmasını sağlayın.

Üzerleri benek hale gelen krepin diğer tarafını çevirip 1 dakika pişirin.

Her krep arasında kağıt havlu ile tavayı yağlayın.

Pişirdiğimiz krepleri geniş bir tabağa koyun soğumasını engellemek içinde üzerini başka bir tabak yardımı ile kapatın.

Arzuunuza göre peynir çeşitleri ile sıcak kreplerinizi afiyetle yiyin.

