



KAHVALTILIK KREP

2 adet yumurta
2 su bardağı süt
2 su bardağı un
1/2 (yarım) su bardağı şeker
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Yumurtaları ve şekerini bir kaptaki çırpın, sonrasında sütü, sıvı yağı ilave edip tekrar çırpın.

En sonunda elenmiş unu ilave edin ve son kez karıştırın.

Isınmış teflon tavaya bir kepçe hamurdan döküp elinizle tavayı döndürerek gezdirip hamuru yayın ve bir tarafı kızarıncaya çevirin.

Hamur bitene kadar bu işlemi yapın.

Biraz soğuduktan sonra üzerlerine nutella, reçel veya bal sürerek yiyebilirsiniz.

