



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK KREP

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı un
1 yemek kaşığı sıvı yağ (veya tereyağı)
Bir tutam tuz
(Opsiyonel) Tatlı krepler için 1 yemek kaşığı şeker

Derin bir karıştırma kabında yumurtaları çırpın.

Üzerine sütü ekleyin ve karıştırmaya devam edin.

Unu yavaş yavaş ekleyerek pürüzsüz bir karışım elde edin. (Topaklanma olursa mikser kullanabilirsiniz.)

Tuz ve tatlı krep yapıyorsanız şekeri ekleyin. Son olarak sıvı yağı ekleyerek hamuru dinlenmeye bırakın (10-15 dakika).

Yapışmaz bir tavayı orta ateşte ısıtın ve hafifçe yağlayın.

Tavaya bir kepçe krep hamurundan dökün ve tavayı çevirerek hamurun ince bir tabaka halinde yayılmasını sağlayın.

Krepin alt yüzeyi altın rengini alınca spatula ile çevirin ve diğer yüzünü de pişirin. (Her iki taraf için yaklaşık 1-2 dakika yeterlidir.)

Krepleri sıcak olarak servis edin. Tatlı sevenler için üzerine bal, çikolata sosu veya meyveler ekleyebilirsiniz.

Tuzlu bir alternatif için peynir, zeytin veya avokado ile sunabilirsiniz.

Not: Daha ince ve yumuşak krepler için hamurunuzu biraz daha süt ekleyerek inceltebilirsiniz. Krepleri önceden hazırlayıp fırında hafifçe ısıtarak servis öncesinde sıcak tutabilirsiniz.

