



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK KREP

125 Gr Sana Klasik
1 ay kaşığı tuz
1,5 su bardađı un
1 su bardađı su
2 adet yumurta

Un, süt ve su ile hiç topak kalmayana kadar iyice çırpın. Yumurtaları ekleyin biraz daha çırpın. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur edin. Teflon tavaya 1 çay kaşığı kadar margarin koyup eritin. Tavaya 1 kepçe hamuru dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin.

Not: İy bir krep yapmak karışımdan çok el becerisi ister. Biraz pratik yapmanız gerekecektir. Bu arada hamura tuz koymazsanız reel veya çikolata sürerek de tüketebilirsiniz. Tuzlu sevenlere ise önerim içine peynir sarılmasıdır



Fotođraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 08.11.2021