



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK KREP

- 1 ay kaşığı margarin
- 2 adet yumurta
- 2 su bardağından biraz az un
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı süt
- 1 ay kaşığı tuz

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 sanayağınyı koyup eritin. Tavaya 1 kepçe hamuru dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin. İyi bir krep yapmak karışımından çok el becerisi ister. Biraz pratik yapmanız gerekecektir;) Bu arada hamura tuz koymazsanız reel veya okolata sürerek de tüketebilirsiniz. Tuzlu sevenlere ise önerim içine peynir sarılmasıdır.

