



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KEFİRLİ KREP

1 adet yumurta  
1,5 su bardağı kefir  
2 yemek kaşığı şeker  
küçük bir tutam tuz  
7-8 yemek kaşığı un  
1 çay kaşığı karbonat  
1 yemek kaşığı sirke  
3 yemek kaşığı margarin

1 adet yumurta, 1,5 su bardağı kefir, şeker ve tuzu çatal yardımıyla çırpın.

7 yemek kaşığı unu ekleyin ve 1 dakika daha çırpın.

Küçük bir kaseye karbonatı alın, üzerine sirkeyi ilave edin. Köpüren karışımı krep hamuruna ekleyin ve çırpın.

Teflon tavayı orta ateşte ısıtın sana yağ ekledikten sonra kefirli krepleri tek tek bir birer kepçe dökerek yaydırıp düzgün bir şekilde önlü arkalı pişirin. Sıcak ya da ılık servis yapın.