



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KLASİK KREP HAMURU

3 su bardağı un
2 su bardağı sut
2 yumurta
1/2 çay kasığı tuz
2 tatlı kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı şeker (isteyen)
1/2 çay kasığı kabartma tozu
2 corba kasığı sivi yağ

Unu ve kabartma tozunu derin bir kaba bosaltın, yumurtaları tek tek karıştırın. Yağı, tuzu ve sekeri ekleyin, sutle yavaş yavaş sulandırın. Krep hamurunun putursuz olması gerekir.

Hamurun tüm malzemelerini catalla cirparak ya da mikserde karıştırın. Krepleri hazırlamadan önce hamurunuzu buzdolabında en az 2 saat dinlendirin.

Krepleri mümkünse teflon tavada çok az sanayagında hazırlayın. Yağı kızdırdıktan sonra bir kepçe hamuru tavaya bosaltın ve sivi kısımları ceperlere doğru akacak şekilde tavayı hareket ettirin. Bir tarafın pistigini nasıl anlarsınız; artık karışım katılaşmıştır ve ucunu spatula ile kaldırabiliyorsunuzdur. Pismeyen tarafı spatula ile çevirin, yada yapabiliyorsanız havaya fırlatıp pismeyen tarafı denk getirmek için çeşitli denemeler yapabilirsiniz :) ... çevirmek için düz, geniş bir tabak da kullanabilirsiniz. Ama spatula ile hafif sağından solundan krep kaldırırsanız krep tavadan kurtuluyor. Gerisi kolay.

Krepleri reçel, bal, çok krem şekerle, ya da içine domates, peynir ve yeşil biberle durum yaparak yiyebilirsiniz.

