



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KREP

<https://migros.com.tr>

2 adet yumurta
2 su bardağı un
1 su bardağı süt
Tuz
1 paket kabartma tozu
Margarin

1. Yumurtaları kaseye kırın. Un, süt ve suyu iyice karıştırın.
2. Hiç topak kalmayacak şekilde çırpın.
3. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur elde edin.
4. Teflon tavaya 1 çay kaşığı kadar margarin koyup eritin.
5. Tavaya 1 kepçe hamuru dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin.

