



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KREP

<https://www.karaca.com>

2 su bardağı un
2 su bardağı süt
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı veya sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
İsteğe bağlı olarak şeker veya vanilya

Geniş bir karıştırma kabına unu dökebilirsiniz.

Üzerine sütü dökerek iyice karıştırabilirsiniz.

Yumurtaları kırıp hamura ekleyebilirsiniz ve tekrar çırpmaya devam edebilirsiniz. Hamur homojen bir kıvama gelene kadar karıştırmaya devam etmeniz gerekir.

Eritilmiş tereyağı veya sıvı yağı dökebilirsiniz ve tuzunu da ekleyebilirsiniz.

Hamuru iyice karıştırdıktan sonra tavayı yağlayıp ısıtabilirsiniz.

Hamurdan bir kepçe alarak tavaya dökebilirsiniz ve tavayı dairesel hareketlerle çevirerek hamurun yayılmasını sağlayabilirsiniz.

Ürünün altı altın rengini alıncaya kadar pişirip ardından spatula yardımıyla diğer tarafını çevirebilirsiniz.

İstenilen miktarda ürün hazırlayana kadar bu adımları tekrarlayabilirsiniz.

Servis edilmeden önce üzerine istediğiniz iç harcı veya sosu ekleyebilirsiniz.

