



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KREP

Malzemeler

- 1 adet yumurta
- 1 paket Tukaş Hamur Kabartma Tozu
- 2 yemek kaşığı Tukaş Tereyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 su bardağı un
- 6 su bardağı su

Hazırlanışı

Malzemelerin tümünü çırpma teli ile iyice karıştırın.

Yağsız teflon tavaya her krep için 1 kepçe dökün ve yuvarlak olarak yayılmasını sağlayın.

Tavayı çevirerek, kreplerin tek tek altını ve üstünü pişirin.

Pişen krepleri sade olarak servis yapabileceğiniz gibi

Tukaş Ekstra Geleneksel Reçel çeşitlerini kreplerin arasına sürerek ya da peynirle birlikte rulo yapılmış olarak da servis yapabilirsiniz.