



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KREP HAMURU

2 çorba kaşığı sıvı yağ  
2.5 çay fincanı un  
2 su bardağı süt  
2 yumurta  
1/2 çay kaşığı tuz  
1/2 çay kaşığı kabartma tozu

Unu ve kabartma tozunu derin bir kaba boşaltın, içine yumurtaları kırın ve karıştırın. Yağı, tuzu ve şekeri ekleyin, pütürsüz olması için sütü yavaş yavaş karıştırarak kaba dökün. Tüm malzemeleri çatala veya mikser kullanarak karıştırıp, hamur yapın. Hamurunuzu 2 saat kadar (buzdolabında) dinlendirin.

Bir Teflon tavaya az tereyağı katın, tereyağını kızdırdıktan sonra, kepçe ile hamuru tavaya boşaltın. Tavayı hareket ettirerek, hamurun tavanın içinde her tarafa eşit biçimde dağılmasını sağlayın. Kısa bir süre sonra tavadaki karışım katılaşmış olacaktır. Krepin ucundan tuttuğunuzda rahatca kalkıyordur. Spatula ile hafif sağından solundan krepı kaldırın ve ters çevirin. Veya yapabiliyorsanız, havaya fırlatıp çevirin. Çevirmek için başka bir yöntem de, tavayı komple geniş bir tabağın üzerine çevirip, tabaktaki krepin pişmemiş yanını böylece tavaya tekrar koymaktır.

Krepleri tatlı yiyebilir, tuzlu da yiyebilirsiniz. Eğer tatlıyı tercih ederseniz, evinizde bulunan herhangi bir reçel türünü kullanabilirsiniz. Tuzlu yemek istiyorsanız, domates, peynir ve yeşil biber kullanabilirsiniz.

