



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KREP KANEPE

3 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
1 Su Bardağı su
1 Çay Kaşığı tuz
2 Adet Krep için; yumurta

Un, süt ve su ile hiç topak kalmayana kadar iyice çırpın. Yumurtaları ekleyerek biraz daha çırpın. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur elde edin. Teflon tavaya margarinden bir miktar koyarak tavaya 1 kepçe hamuru dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin. Pişirilen krepleri rulo şeklinde sarın ve yaklaşık 2 cm kalınlığında kesin. Her birinin üzerine domates, zeytin, peynir gibi dilediğiniz malzemeden koyarak servis yapın.
