



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREP

<https://migros.com.tr>

2 adet yumurta  
2 su bardağı un  
1 su bardağı su  
1 su bardağı süt  
Tuz

1. Un, süt ve su ile hiç topak kalmayana kadar iyice çırpın.
2. Yumurtaları ekleyin biraz daha çırpın.
3. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur edin.
4. Hazırladığınız hamuru plastik ketçap kabına doldurun.
5. Teflon tavayı iyice ısıtın ve plastik kaptan sıkarak yayın.
6. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin.

