



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı zeytinyağı
5 yemek kaşığı un
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım su bardağı su
2 adet yumurta

Krep hamurunu en az beş dakika sonra kullanmak gerekir.

İlk önce yumurtaları geniş bir karıştırma kabına almanız gerekiyor.

Malzemelerimizden su, süt, zeytinyağı ve elenmiş unu ekledikten sonra çırpıcı yardımıyla taze bir kıvam alana kadar karıştırmak gerekmektedir.

Biraz önce belirttiğimiz gibi hamuru 5 dakika dinlendirin. Yanmaz tavayı ayçiçek yağıyla yağladıktan sonra fazlalık yağı alın.

Yaptığınız krebin hamurunu tavaya aktarıp, hızlıca tavayı oynatıp hamurun eşit yayılmasını sağlamanız gerekir. İki tarafını da birer dakika pişirin.

Daha sonra krebiniz istediğiniz kahvaltılıklarınızla yemeye hazır olacak.

