



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP

2 adet yumurta
2 su bardağından biraz az un
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
Pişirmek için tereyağı veya sıvı yağ

Derin bir kaptan un, süt ve suyu pürüzsüz bir kıvam alana kadar iyice çırpın. Yumurtaları ekleyin biraz daha çırpma işlemini sürdürün. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur edin. Teflon tavaya 1 çay kaşığı kadar tereyağı veya sıvı yağ koyup kızdırın. Tavaya 1 kepçe krep hamuru dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek hafif kızarana kadar orta ateşte pişirin.

