



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP

2 yumurta

2 su bardağından daha az un

1 su bardağı su

1 su bardağı süt

1 çay kaşığı tuz

Tercihinize göre tereyağı ya da sıvı yağ

Damak zevkinize göre, mantar, zeytin ve baharat ilavesi de yapabilirsiniz.

Derin bir tencerede un, süt ve suyu pürüzsüz bir kıvama gelene kadar iyice çırpın. Bu aşamadan sonra yumurtaları ekleyerek çırpma işlemini sürdürün. Malzemelerin, kek hamurundan daha akıcı bir kıvama gelmesini sağlayın.

Tavaya 1 çay kaşığı kadar tereyağı veya sıvı yağ ilave ederek tavayı ısıtın. Hazırladığınızı karışımı kepçe yardımıyla tavaya dökerek yaymaya başlayın. Hamurun her iki tarafını çevirerek hafif kızarana kadar orta ateşte pişirin.

İstedığınız kıvama geldiğinde ocağı kapatın. Son olarak zevkinize göre bir sunum hazırlayın.

