



## KREP

1,5 su bardağı un  
2 su bardağı süt  
2-3 yumurta  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı soda  
1 su bardağı sıvı yağ

Unu yumurta, süt ve tuzla karıştırın (karıştırıcı ile daha kolay). Elde edilen hamur çok kalın olmamalıdır. Eğer yeterince ince değilse, biraz daha süt ekleyin.

Karışımın en az yarım saat dinlenmesini sağlayın.

Yapışmaz bir tencereye bir çay kaşığı zeytinyağı ekleyin.

Tavayı orta ateşte 2-3 dakika kızdırın.

Bir kepçe krep karışımını tüm tavayı kaplayacak şekilde yayın.

Bir tarafı hafifçe kahverengileşmeye başladığında (yaklaşık bir dakika) krep geniş bir tahta veya plastik spatula ile çevirin.

Krepleri; krem peynir, reçel, marmelat, bal, pekmez, zeytin ezmesi, salca veya çilek-muz gibi çeşitli meyvelerle sunuma hazırlayabilirsiniz.

