



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KREP

2 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
2 yumurta
1 çay kaşığı tuz
Çeyrek çay bardağı sıvı yağ

Hazırlamış olduğunuz temiz bir kap içerisine 2 adet yumurtayı kırınız. Daha sonra kırılan yumurtaları iyice çırpınız.

Yumurtaların iyice köpürmesinin ardından süt ve suyu da ilave ediniz.

Malzemelerin tamamen karıştığından emin olduktan hemen sonra topaklanmayacak şekilde azar azar un ilave ediniz. Un ilave ederken karıştırmayı da ihmal etmeyiniz. Aksi takdirde topaklanma yaşanabilir.

Tüm malzemelerin karışmasının ardından tuz ve sıvı yağ ekleyiniz.

Kepçe yardımı ile önceden kızdırılmış olan geniş tavaya krep hamurunu dökünüz.

İki tarafın da kızardığından emin olduktan sonra hazır olan krebi tabağa alınız.

