



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP

2 adet yumurta
1,5 su bardağı un
1,5 su bardağı süt
Yarım çay kaşığı tuz
Sıvıyağ (pişirmek için)

Krep tarifi hazırlamak için geniş bir kapta yumurtaları iyice çırpın, ardından süt ve suyu ekleyip çırpmaya devam edin.

Elenmiş unu yavaşça karışıma ekleyin ve çırpmaya devam edin. Kek hamurundan daha akışkan kıvamda bir karışım elde edeceğiz.

Krep tavasına veya teflon tavaya peçeteye bandırdığımız yağı sürüyoruz.

Önceden kızdırdığımız tavaya karışımdan 1 kepçe döküyoruz.

Tavanın kenarına döktüğümüz karışımı saat yönünde çevirerek tüm tavaya yayın, bu yöntem krepimizin daha ince olmasını sağlayacaktır.

Krepin her iki tarafını da orta ateşte güzelce kızartın. Krep tarifimiz hazır.

