



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP

150 gr un
3 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı toz şeker
5 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
Yarım su bardağı süt
Tarım su bardağı soğuk su

Un ve şeker, derin ve orta boy bir kaseinin içine koyularak ortası çukur yapılarak açılır.

Açılmış unun içerisine yumurta sarıları ve eritilmiş tereyağı konulur.

Tahta bir kaşık yardımıyla, yumurta ve tereyağı una yavaş yavaş yedirilir.

Yine yavaş yavaş süt ve su katılıp, pürüzsüz bir bulamaç oluncaya kadar karıştırılır. (Eğer yaptığınız karışım pütüklü ise, tel bir süzgeçten geçirebilirsiniz)

Kasenin üzerini bir bezle örterek 2 saat kadar buzdolabında bekletilir.

Kalın tabanlı bir tavanın dibi hafifçe yağlandıktan sonra, tavayı orta hararetle ateşte kızdırın.

Tavayı ocağın üstünden alarak, ortasına 4 yemek kaşığı krep hamuru koyun.

Tavayı çok çabuk eğip çevirerek, hamuru tavanı her yanına dağıtın ve tavaya yapışmayan kısmını atın.

Tavayı yeniden ocağın üstüne koyarak bir dakikadan biraz fazla olacak şekilde pişirin.

Tavayı sallayarak, krep oynatın ve kreplerin pişip pişmediğini anlamak için bir kenarını spatulayla kaldırarak kontrol edin.

Krepin altının, açık altın renginde olması gerekmektedir eğer kızarmamış ise yaklaşık on saniye daha pişirin.

Spatula yardımı ile krep alt üst edip, ters olan tarafını 30 saniye kadar pişirin.

Krepin bu ikinci yanının her tarafı aynı şekilde kızarmayacağı için, yapılacak lan iç harcının krepin bu kısmına döşenmesi gerekir.

Krep, ısıya dayanıklı bir tabağın içine alıp, diğer krepleri de aynı şekilde pişirerek sıcak olarak saklayınız.

Bütün kreplerin hazırlanması bitince her birini; reçel, pekmez, çikolata, karamel veya çeşitli kremler gibi dilediğiniz harçla döşeyip, rulo yaparak servis yapabilirsiniz.

