



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 poşet Dr. Oetker krep

2 su bardağı süt

1 yumurta

Toz karışımı bir kaba boşaltıp üzerine süt ve yumurtayı ilave edin. Mikserin çırpıcı uçları veya el çırpıcı ile düzgün bir hamur haline gelinceye kadar 1-2 dakika çırpın. Yapışmaz yüzeyli tavayı yağlayın ve orta ateşte ısıtın. Hamurdan tavanın tabanını ince bir tabaka halinde kaplayacak kadar dökün. Tavayı hareket ettirerek hamurun tamamen yayılmasını sağlayın.

Orta ateşte kenarları hafif kıvrılıncaya kadar pişirin. Daha sonra çevirip diğer yüzünü pişirin. Her bir krep için tavayı tekrar yağlayın. Hamurun tamamını aynı şekilde hazırlayın.

