



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP

1.75 su bardağı un
2 su bardağı süt (tercihe bağılı olarak bir bardağı su ile de yapılabilir)
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
Tereyağı ya da sıvı yağ

Un ve süt (su) bir kaba koyularak hiç topak kalmayacak şekilde çırpılır.

Yumurtalar eklenir ve çırpılmaya devam edilir.

Elde edilen hamur, kek hamurundan daha akıcı bir kıvama getirilir.

Sonra teflon tavaya 1 çay kaşığı kadar sıvı yağ ya da tereyağı koyulur ve tavanın her yerine yayılır.

Kızgın teflon tavaya 1 kepçe krep hamuru dökülerek sağa ve sola eğilir bu sayede yayılması sağlanır.

Her iki tarafı da hafif kızarana kadar orta ateşte pişirilir. Pişme esnasında iki tarafın kızarması için de çevirme işlemi uygulanır.

Tüm harç sona erene kadar aynı işleme devam edilir.

