



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KREP

3 su bardağı ılık su  
2,5 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı instant maya  
1 çay kaşığı tuz

Derin bir kabin içinde su ve mayayı homojen bir kıvam alana kadar çırpın. Ardından karışıma unu yavaş yavaş ilave edin.

Son olarak tuzu ekleyin ve karışımı çırpın. Bir saat üzeri kapalı bir şekilde harcı dinlendirin.

Yapışmaz bir tavayı orta ateşte ısıtın. Akıtma karışımından bir kepçe alın ve tavaya dökün. Dilerseniz bu işlem öncesinde tavayı yağlayabilirsiniz.

Akıtma hamurunu tavaya yayın. Altı piştikten sonra ters çevirin ve diğer yüzünü de pişirin. Harcın hepsine aynı işlemi uygulayın.

Not: Mayanın aktifleşmesi için karışımı hazırladıktan sonra yaklaşık 1 saat bekleyin. Böylelikle son derece lezzetli krepler elde etmiş olacaksınız.

