



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP

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

2 adet yumurta
2 su bardağından biraz az un
2 su bardağı süt (dilerseniz yarı yarıya süt ve su karışık kullanılabilir)
1 çay kaşığı tuz
Pişirmek için tereyağı veya sıvı yağ

Krep tarifi hazırlamak için un, süt ve suyu karıştırma kabına alarak hiç topak kalmayana kadar iyice çirpın. Yumurtaları ekleyin biraz daha çirpın. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur edin. Teflon tavaya 1 çay kaşığı kadar tereyağı veya sıvı yağ koyup fırça ile yayın. Kızgın tavaya 1 kepçe krep hamuru dökün, sağa sola eğerek yayın. Her iki tarafını çevirerek hafif kızarana kadar orta ateşte pişirin. Tüm harcınız bitene kadar bu işleme devam edin. Krep tarifimiz hazır.

