



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP

2 adet yumurta
2 su bardağından biraz az un
2 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
Pişirmek için tereyağı veya sıvı yağ

Un, tuz, süt ve suyu karıştırma kabına alarak hiç topak kalmayana kadar iyice çırpın. Yumurtaları ekleyin biraz daha çırpın. 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.

