



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP

2 yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 tutam tuz
1 çorba kaşığı margarin

Yumurtaları derin bir kaptan iyice çırpın. Un, süt ve tuz ilave edin. Çırpma teliyle veya blen-derle pürüzsüz bir karışım haline gelinceye kadar çırparak krep hamurunu hazırlayın.

Teflon tavayı ısıtın ve fındık büyüklüğünde margarinle yağlayın. Hazırladığınız karışımın 1 kepçe alarak tavanın ortasına dökün.

Tavayı sallayarak her tarafa eşit olarak yayılmasını sağlayın. Kenarları toplanmaya başlayıp alt kısmı kızarıncaya kadar 1-2 dakika orta ateşte pişirin. Bir tarafı pişince tahta spatula ile çevirerek diğer tarafını da aynı şekilde pişirip servis tabağına alın. Malzeme bitinceye kadar krepleri pişirin.

