



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP

1 Bir düzine krep hazırlamak için 3 yumurtayı sarılarıyla akları birbirine karışana dek çırpın.

2 Başka bir kapta 3 çorba kaşığı unu 3 di (1.5-2 su bardağı) süt içinde ezin.

3 Pütür kalmaması için iyice karıştırın.

4 Un ve yumurtalı karışımları karıştırın. Biraz tuz ve eğer tatlı malzemeyele dolduracaksanız 1 tatlı kaşığı kadar toz şeker ilave edin.

5 12-15 cm çapında bir tavaya biraz sıvı yağ dökün. Mutfak havlusuyla fazla yağı silin. Hazırladığınız karışımdan tavaya bir kepçeyle dökün. Tavayı devamlı sallayarak hamurun tüm tavaya yayılmasını sağlayın.

6 Bir yüzü piştiğinde bir spatula yardımıyla öbür yüzünü çevirin. Servis tabağına alın. Tavayı fazla yağ aldığınız mutfak havlusuyla yağlayarak aynı işlemi tekrarlayın. Yağ bittikçe ilave edin. Krepleri eritilmiş çikolata, salam, peynir gibi çeşitli malzemelerle servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.06.2024