



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP

135 gr. un
30 gr tereyađı
250 gr. süt
5 gr. tuz
3 yumurta
2 kahve kaşığı meyve suyu
150 gr. pudra şekeri

Bir tencereye sütü koyarak kaynatın. Buna tuz ile tereyağını katın. Tencereyi ateşten alarak bir tarafa bırakın. Sonra küçük bir tencereye unu koyduktan sonra unun ortasını havuz gibi açın. Buraya 3 bütün yumurta, 2 kahve kaşığı meyve suyu ile yavaş yavaş olmak üzere tereyağlı sütü katın. Bir taraftan da hepsini karıştırarak boza kıvamında bir hamur yapın. Sonra bir tavanın içini fırçayla hafifçe yağlayın. Tavayı ateşe oturtarak ısıtın. Sonra da bu ısıtılmış tavaya, büyük bir yemek kaşığı ile hazırlamış olduğumuz hamurdan dökün ve tavayı hafifçe sallamak suretiyle de hamurun tavaya ince ve yuvarlak şekilde yayılmasını sağlayın. Sonra pide gibi tavaya yayılmış olan bu hamurun önce bir, sonra diğer tarafını yakmadan kızartın ve tabağa alın. Diğer hamurları da aynı şekilde pişirin. Sonra pişen bu hamurları birer çift hesabıyla ayırarak her çiftin orta ve üstlerine yarım kaşık pudra şekeri serpin ve sıcak servis yapın.

