



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP

150 gr (1/4 su bardağı) tatlı yada tuzlu krep hamuru
2 çorba kaşığı rafine yağ

Bir fırçayla küçük, kalın dipli bir tavayı hafifçe yağlayıp, tavayı orta ateşte kızdırınız. Tavayı ateşten alıp ortasına 4 çorba kaşığı hamur koyunuz.

Tavayı çabucak eğip çevirerek, hamuru her yanına dağıtınız. Tavaya yapışmayan kısmını atınız. (Bundan sonraki krep hamurlarını birinciye göre ayarlayınız.) Tavayı yeniden ateşe koyup bir dakikadan biraz fazla pişiriniz. Tavayı sallayıp, krep oynatınız. (Krepin piştiğini anlamak için bir kenarını spatulayla kaldırınız. Krepin altının rengi açık altın sarısı olmalıdır. Kızarmamışsa, 10 saniye daha pişiriniz.)

Spatulayla krep alt üst edip ters tarafını 30 saniye kızartınız. (Krepin bu ikinci yanının her tarafı aynı biçimde kızarmayacağından, harcın krepin bu kısmına dökmesi gerekir.)

Krep ateşe dayanıklı bir tabağa çıkarıp, öteki krepleri de aynı biçimde pişirerek sıcak olarak saklayınız. Bütün krepler kızarıncaya, her birini dilediğiniz harçla döşeyip, rulo yaparak servis ediniz.

