



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP

Gülhan Kara

2 Adet Yumurta
1.5 Su Bardağı Süt
1 Su Bardağı Un
1 Tutam Tuz
1 Çorba Kaşığı Tereyağı

Yumurtaları bir kaseye kırıp çırpın. Süt, un ve tuz ekleyip pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın. 20 dakika dinlendirin. 20-22 cm çapında bir tavaya fındık kadar tereyağı koyup orta ateşte yağı eritin. Hazırladığınız krep hamurundan bir kepçe kadar alıp kızgın tavaya boşaltın ve tavayı yavaşça sağa sola eğerek hamuru yaydırın. Alt tarafı pişince diğer tarafını çevirin. Pişince krebi bir düz tabağa çıkarın. Hamur bitene kadar bu şekilde krepleri hazırlayın. İçlerine dilediğiniz malzemeyi sararak veya kahvaltıda sade olarak servis yapabilirsiniz.