



KREP

2 adet yumurta
1,5 su bardağı un
1 su bardağı su
yarım su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
100 gr margarin

Un, süt ve su ile topak topak kalmayacak şekilde iyi çirpin yumurtaları ilave edin bir süre daha çırpmaya devam edin. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur elde edin. Teflon tavada 1 çay kaşığı margarin eritin tava iyice kızgınlaşmaya başladığı zaman tavaya 1 kepçe hamuru döküp güzelce yayın(hamuru tavayı hareket ettirerek yayın kaşık kullanmayın). İki tarafını da çevirerek orta ateşte pişirin.

Not: Hamura şayet tuz koymaz iseniz reçel ve çikolata sürerek de tüketebilirsiniz. Tuzlu sevenler için içine peynir sarılması oldukça güzel bir tat verecektir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 25.06.2021