



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP PÜFLERİ

Dilerseniz krepleri birkaç gün önceden hazırlayıp buzdolabında birkaç gün, buzlukta ise yaklaşık bir ay bekletebilirsiniz.

Eğer krebi tatlı olarak hazırlayacaksanız iç malzemeye tuz yerine şeker ilave edin. Ancak pişirme işlemini kısık ateşte yapın. Çünkü kenarı kırılaşıp kuruyabilir.

Piştirme esnasında bir krebi çıkarıp diğerini ilave ederken tavaya dökülen damlaları hemen silin. Aksi durumda krep pütürlü olur.

Pişirdiğiniz krepleri, sıcak muhafaza etmek için üstüste dizin.

