



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP (TUZLU)

0.5 ay kaşığı tuz
1 adet yumurta
150 ml ayıek yağı
125 gr un
1 su bardağı süt

Unu ve tuzu birlikte eleyerek ortasını havuz biçiminde açın. Ortasına yumurtayı kırın. (Ya da bu işlemleri bir kase içinde yapın). Yavaşça sütü azar azar ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar telle iyice karıştırarak çırpın. Krep tavaını iyice kızdırın. Tava kızınca bir fırça ile ayıek yağı sürün. İyice kızgın tavaya altını kaplayacak kadar hamur döküp, bir kez alt üst ederek, iki tarafı da altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin. Diğer krepleri de aynı şekilde pişirin.