



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KREP YAPIMININ PÜF NOKTALARI

Hamur işlerinde genel olarak malzemeler oda ısısında kullanılmalıdır.

Tarifte aksi yazmadığı sürece sizlerde yumurta, süt gibi malzemelerinizi oda ısısında kullanırsanız krepleriniz daha lezzetli ve istediğiniz gibi olacaktır.

Tava seçimini yapışmaz tavadan yapmanız kreplerinizi tavadan daha kolay almanızı sağlayacaktır.

Aksi halde krepleriniz tavaya yapışabilir ve alırken parçalanabilir. Kreplerinizi arkalı önlü kontrollü bir şekilde pişirmelisiniz.

Kreplerinizi pişirirken ocağın ısısını güzel bir şekilde ayarlamalısınız.

Ocağı ne çok açmalı ne da çok kısalmalısınız. Çok açtığınız takdirde krepleriniz çok çabuk yanabilir.

Ocağın çok kısık olması ise kreplerinizin sertleşmesine sebep olabilir.

