



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP YAPIMININ PÜF NOKTALARI

Krep hamurunun içerisindeki un iyice erimeli ve çok iyi çırpılmalı.
Krep hamuru akıcı bir kıvama gelmelidir.
Her iki tarafını çevirerek hafif kızarana kadar orta ateşte pişirin.
Krep kızgın tavada yanmadan pişirin.

