



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜÇÜK KREPLER

Malzemesi:

3 yumurta sarısı ve akı ayrılmış

1/3 bardak un

1 bardak süt

1 çay kaşığı çiçek yağı

1/4 bardak margarin

Hazırlanışı:

Yumurta sarılarını vurun, içine süt ve unu azar azar ilâve edin. Vurulmuş yumurta aklarını tuz ve çiçek yağını karışıma vurarak yedilin. Margarin küçük bir tavada eritin ve bir bardağa boşaltın. Tava iyice kızınca 1 çorba kaşığı hamuru tavaya akıtın. Ateşi azaltarak, hamuru ağır ağır sertleşinceye kadar kızartın. Alt üst edin, diğer tarafını kızartın. Her yeni hamuru kızartacağınız zaman bardaktaki yağı tavaya boşaltıp tekrar geri alın. Botun hamuru bu şekilde pişirdikten sonra küçük krepleri tabağa alarak üzerine toz şekeri serpin ve sıcak sıcak servis yapın.
