



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI KREP

2 su bardağı un
3 su bardağı süt
1 paket kuru maya
2 tane yumurta
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
50 gr. margarin

Un, kuru maya, şeker ve tuzu karıştırın. Başka bir kapta yumurtaları mikser ile köpürene kadar çırpın. Ilık sütü de ekleyerek çırpın. Daha sonra unlu karışıma yavaş yavaş ekleyerek düşük devirde çırpın. Sulu bir kıvam elde edeceksiniz. Eğer krepleriniz kalın oluyor ise hamurunuzun kıvamı yoğun demektir. Üstünü örterek 40-45 dk. mayalanmaya bırakın. Kızgın teflon tavaya 1 kepçe krep hamurunu dökün. Tavanın her yerine eşit miktarda dağılmasına dikkat edin. Krepin alt tarafı pişmeye başladığında krepiniz göz göz olacaktır. Arkalı önlü pişirdikten sonra sanayla bir güzel her tarafını yağlayın, dilediğiniz malzemeler ile servis edebilirsiniz.

