



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE KREP

1 lt. süt
50 gr. şeker
250 gr. un
100 gr. erimiş tereyağı
10 yumurta
1 paket vanilya
Tuz

Bir kap içinde süt, un, tuz, şeker ve yumurtaları iyice karıştıncaya kadar çarpınız.

İnce süzgeçten geçirin. Tereyağı vanilya ilâve ediniz.

Tavada kızdırılmış ve tereyağlanmış içini örtecek kadar (1/2 çorba kepçesi takriben) hazırlanan hamurdan dökünüz.

Tavayı ateş üzerinde meyilleyerek her tarafını örtecek biçimde kızartınız.

Tekrar öteki yüzünü çevirerek alt ve üstü kızartınız.

Not: Krepler harlı ateşte pişirilmemeli ve mümkün olduğu kadar ince olmalıdır.



Fotoğraf "doğu gürbüz" tarafından gönderildi. 19.11.2020