



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTSÜZ KREP

Çeyrek su bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı un
2 adet yumurta

Yumurtaları bir kabın içine kırın ve güzelce çırpın. Üzerine su ve sıvı yağın ekleyerek karıştırmaya devam edin. Sırasıyla un ve tuz ilave edin. İyice çırptıktan sonra kabın üzerini hava almayacak şekilde kapatarak, buzdolabında 10 dakika dinlendirin.

Yapışmaz tavayı hafifçe yağlayın. Karışımdan 1 kepçe tavaya dökün, hızlıca tavayı çevirerek her yere güzelce yayılmasını sağlayın. Bir yüzeyi piştikten sonra çevirerek diğer yüzeyini de pişirin. Bu işlemi elinizdeki harç bitirene kadar tekrarlayın.

Not: Kıvamında sorun yaşarsanız karışıma yarım su bardağı kadar daha un ilave edebilirsiniz.

